

Den kritiske forbruger

– fokus på fødevarer



Forord

Der bliver produceret flere og flere fødevarer i verden. Og i Danmark køber vi mere mad end nogensinde før. Men hvordan vælger vi de fødevarer, som senere lander på middagsbordet? Hvilke krav stiller vi til den mad, vi spiser?

Hvad afgør fx, om du lægger en almindelig kylling, en frilandskylling eller en økologisk kylling i indkøbskurven? Vælger du kyllingen på grund af kvaliteten, prisen eller smagen? Tænker du over, om den er vokset op i en stald, eller om den har haft adgang til det fri? Vælger du dansk eller udenlandsk? Lægger du vægt på din egen sundhed, dyrevelfærden eller miljøet? Og spiller det en rolle, om de mennesker, der har passet kyllingen, har haft ordentlige arbejdsforhold?

Den kritiske forbruger handler om de valg og dilemmaer, som du og dine venner stilles overfor, når I går på indkøb i supermarkedet. Men hæftet giver også nogle bud på, hvilken rolle landbruget spiller i det danske samfund. Så læs videre på de næste sider – og klik ind på www.kyllingskolen.dk – og få meget mere at vide om fakta og fordomme om fødevarer.

Udarbejdelse af tekst: Peter Bejder,
Kim Boye Holt og Kaare Øster
Illustrationer: Kim Hansen

Indhold

- 5 Den kritiske forbruger
- 6 Sund, sundere, sundest
- 8 Mad, miljø og økologi
- 10 Etik og velfærd
- 12 Fra land til by
- 14 Storebror og lillebror
- 16 Helt eller skurk
- 18 Landbrug i Europa
- 20 Den store verden
- 22 Krav til maden
- 24 Sygdomme
- 26 Mediernes magt

Hallo, er der nogen?

"Hallo! Må jeg spørge, hvorfor jeg ikke kan åbne køleskabet eller se på supermarkedets køledisk, før folk står på nakken af hinanden for at kloge sig? Så er det min kone. Så er det hovski-snovski-eksperter på tv. Så er det mine børns lærere. De synes alle sammen, at de liiige vil fortælle mig, hvad jeg skal spise? Og især, hvad jeg ikke skal spise.

Tag nu bare en god gammeldags burger med det hele. "Uuuh nej," lyder det med rullende øjne, "hakket oksekød er slet ikke sundt. Og burgerboller, dem er der ikke energi i." Det samme gælder grillkyllinger, fritter, chokoladesnegle, kakaomælk og andre lækkerier. "Det går sleeeet ikke," hylér madpaverne og fortsætter: "Det er lissom vigtigt, at du får noget, der kan stimulere dine hjerneceller," eller "Du bliver, hvad du spiser," eller "Du bliver træt, når du sætter alle de kager til livs."

Neeeeeej! Jeg bliver træt af at høre på det hellige ævl. Jeg bliver træt, når andre fortæller mig, hvad der er godt for mig og min mave og min hjerne. Jeg bliver træt, når folk står og vifter med pegefingre og råber: **SPIS MAGERT, HUSK DET NU!**

Eller: **IKKE FOR MEGET SUKKER!**

Hallo, jeg er sulten, ik'.

Og jeg er somme tider sulten for sjov.

Jeg vil have noget, der smager godt.

Noget, der kildrer min tunge. Noget, der får mit mundvand til at skvulpe.

Og lige for en ordens skyld:

DET ER HVERKEN SELLERI,

TYKMÆLK ELLER

SURDEJSFLAPPER.

Så fat det dog!"



**Benny von Bavl,
livsstilseksper**

Den kritiske forbruger

Det er ikke til at komme udenom. Mad er en vigtig del af dit liv. Du har brug for næringsstoffer, vitaminer, mineraler, fibre og meget mere. For at vokse, for at holde dig sund, glad og aktiv. Men mad er jo også meget mere end det. Vi spiser ikke kun for at overleve. Mad skal også smage godt. Dufte godt. Og se lækker ud. Mad er ikke bare mad. Mad er mange valg og muligheder.

Før du sætter tænderne i et måltid, har du sikkert overvejet ét eller flere af følgende spørgsmål.

Fx: Er det sundt nok? Er der tilsætningsstoffer i? Er prisen den rigtige i forhold til kvaliteten? Er det overhovedet en ordentlig kvalitet? Er det et discountprodukt eller en mærkevare? Er varen økologisk fremstillet? Kommer den fra Danmark? Eller stammer den fra et fjernt land, hvor børn har fået 50 øre i timen og et par på hovedet for at pakke den? Er det fastfood, slowfood eller junkfood? Er det festmad eller hverdagsmad? Og hvordan har den kylling, der om lidt er på vej ned i din mave, egentlig haft det, mens den sprang glad rundt i dyrenes verden?

Bliv klogere på disse spørgsmål og mange flere, når du læser videre på de næste sider.

Unge forbrugere

“Unge forbrugere er den hurtigst voksende forbrugerggruppe, hvis man ser på omsætning. Men de er ikke særligt bevidste om deres forbrug og let påvirkelige. Derfor er det meget vigtigt, at de unge forbrugere styrkes og klædes på til at begå sig i fremtidens forbrugssamfund.”

*Jette Wigand Knudsen,
Formand for ForbrugerForum.*

Vi køber mere mad – for færre penge

I Danmark køber vi flere og flere fødevarer. Men af vores samlede privatforbrug udgør fødevarer i dag en langt mindre andel end tidligere. Vi bruger i gennemsnit kun ca. 10 procent af vores penge til mad. Det er mindre end i mange andre europæiske lande, der ligger på 15-20 procent. Og i verdens fattige lande bruger familier stort set alle deres penge på mad.

Det meste af vores privatforbrug går til boligen, mens de penge, vi bruger til underholdning og rejser, svarer nogenlunde til det, vi bruger på fødevarer.



Sund, sundere, sundest

Hvad er sund mad? Tjæ. Det er der mange svar på.

Nogle mener, at sund mad er fremstillet uden brug af kemikalier og tilsetningsstoffer. Andre kræver, at mad skal være økologisk, før de sætter tænderne i den. Frugt og grøntsager må ikke være sprøjtet, og dyr skal have haft et frit og naturligt liv.

Andre igen mener, at sund mad skal indeholde så lidt fedt og så få kulhydrater som muligt. Og så er der dem, der holder på, at *slowfood* er det eneste rigtige. For dem er sund mad tilberedt langsomt og med kærlighed til råvarerne.

Der er mange flere bud. Men det er langt fra alle danskere, der bruger tid på at tænke over, hvad de propper i munden. Mange går blot efter, hvad der ser lækkert ud, smager godt eller er billigt.

Læs mere om gode kostråd på www.altomkost.dk

Men hvorfor overhovedet bekymre sig om, hvad folk spiser? Skal vi blande os i hinandens madvaner?

Ja, mener nogle. Hvis folk spiser sundt, bliver de ikke syge, og så sparer samfundet penge. Man kan fx lægge afgift på usunde madvarer, så det bliver dyrere at leve usundt. Og man kan indføre gratis mad i vuggestuer, børnehaver og skoler, så man er sikker på, at alle børn får kendskab til sund mad.

Nej, mener andre. Det er folks egen sag, hvad de sætter på middagsbordet. Folk har ansvaret for deres eget liv, og det skal hverken staten eller naboen blande sig i. Der er eksempler på folk, der har røget som en skorsten, drukket en halv kasse øl om dagen og spist stegt flæsk hele livet – og som alligevel fejrer deres 90 års fødselsdag i fin form.



Fed underholdning

"Jeg fatter ikke, hvorfor vi skal tvinges til at se kedelige tv-programmer om fede mennesker, der kæmper for at smide dellerne. Hvis de fedtbjerg vil i fokus, er der da masser af andre muligheder. Fx:



- Giv alle varer i supermarkedet en strekkode, der viser fedt og sukkerindhold. En chip på indkøbsvognen registrerer det samlede fedt- og sukkerindhold i de indkøbte varer. Når grænsen for USUNDT INDKØB overskrides, hylér en alarm på vognen!
- En vægt og en scanner tjekker automatisk folks *Body-mass-index*, når de står ved kassen i supermarkedet. Er folk for fede, lyder en jingle over butikens højtalere, mens en spot følger dem hele vejen ud af butikken!
- 100 smældfede danskere udvælges til en Robinson-ekspedition på en øde ø uden mad. Aften efter aften kan vi på tv følge de splitter-nøgne deltagere motionere sig til den normalvægt, der giver dem lov til at rejse hjem! Det er underholdning, der rykker. "

Benny von Bavl, livsstilsekspert

Det er deres egen skyld

"Det er en ærlig sag at leve usundt. Folk bestemmer selv, om de vil fylde sig med junkfood, smøger og sprut. Men det er ikke en ærlig sag, når de samtidig kræver at blive behandlet for hjertesygdomme, kræft, sukker-syge eller andre sygdomme, som skyldes deres måde at spise og leve på. Læger og sygehuse bruger alt for meget tid på folk, der selv er skyld i deres dårlige helbred. Samfundet bør forlange, at folk, der lever usundt, skal tegne en ekstra sundhedsforsikring. Så de på den måde selv kan betale, når helbredet svigter."

L. L., Gentofte

Ud med røg og fedt

"Når jeg går på restaurant, må jeg stå på gaden i al slags pisvej, når jeg skal have en smøg. Fordi røg er usundt for andres helbred, siger man. Men indenfor sidder folk og smovser i flæsketeg, fed sovs og fløde-kager. Øhh, hvornår begynder de at servere maden på gaden?"

A. O. Holstebro

Afgift på det usunde

En undersøgelse fra *Institut for Miljøvurdering* i 2006 viser, at sunde spisevaner er godt for både helbred og miljø. Eksperterne anbefaler derfor politikerne at lægge afgift på usunde madvarer eller fjerne moms på sunde fødevarer for at motivere danskerne til at købe sundt.



Mad, miljø og økologi

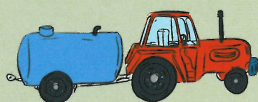
Den mad, vi spiser, og de fødevarer, vi vælger, er med til at påvirke miljøet omkring os. Miljøministeriet har beregnet, at "spisning" er skyld i over en tredjedel af det ressourceforbrug og den miljøbelastning, som en gennemsnitlig dansk familie bidrager med.

Normalt forbinder vi forurening af natur og miljø med udslip af røg og spildevand fra industriens fabrikation og transport. Men det kræver også energi at producere og forbruge fødevarer. Meget energi endda.

Markerne skal have gødning, og dyrene skal have foder (der begge dele er produceret og transporteret). Kød, mejeriprodukter og afgrøder skal forarbejdes, pakkes og transporteres ud til butikkerne. Forbrugeren transporterer varerne hjem fra butikken og opbevarer dem i køleskabet, før de tilberedes på komfuret. Emballagen skal destrueres, og der skal vaskes op efter måltidet.

Alt sammen er det med til at øge CO²-udledning til atmosfæren. Med til det regnestykke hører også udslip af naturlige gasser fra dyrene. Beregninger viser, at metangas fra køer, grise, fjerkræ m.v. giver et væsentligt bidrag til luftforureningen og drivhuseffekten.

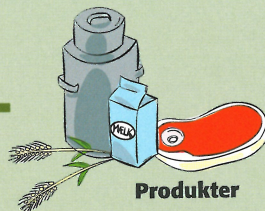
Fra jord til bord



Gødning



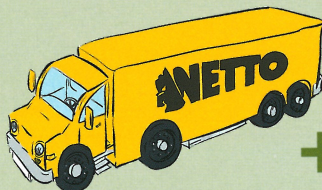
Foder



Produkter



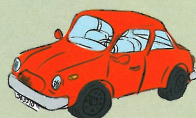
Pakning



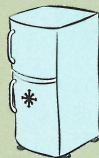
Transport



Indkøb



Hjemtransport



Køl



Opvarmning



Affald



Opvask

= CO²-udledning



Øko? Nej tak!

"Indrømmet! Jeg har ikke helt fattet det der øko-halløj.

Én ting er, at folk elsker at guffe små, slatne grøntsager, forvoksede hankyllinger og beskidte grise i sig. Men hvorfor i himlens navn skal de prale med det? Og gøre det til noget særligt?

Jeg mener, det er jo ikke ligefrem lækkert, når onkel Åge sidder og fiser af fryd, fordi han har ædt øko-dampkogt broccoli, vel?

"Vi vil have mad, der har en historie!" siger øko-hipperne. "Mad, der er dyrket i pagt med naturen og lavet med kærlighed."

Hallo, tosser! Det handler om at blive mæt, ik'. Vil I have en historie, så meld jer ind i en bogklub. Så kan vi andre måske få madro og almindelig dansk mad uden dikkedarer og trylleord!"

*Benny von Bavl,
livsstilsekspert*



Økologi eller ej

Nogle sætter lighedstegn mellem økologi, sund mad og et rent miljø. Men det regnestykke holder ikke hele vejen hjem.

Med hensyn til miljø og dyrevelfærd er den økologiske produktion bedst på nogle områder, mens den traditionelle produktion er det på andre. For eksempel er der så godt som ingen kemikalier i den økologiske produktion. Til gengæld anvendes langt mere foder til dyrene, og det belaster miljøet med kvælstof og fosfor.

Den økologiske produktion tager mere hensyn til dyrenes naturlige behov for at kunne bevæge sig, men

omvendt kan man i den traditionelle produktion bedre forebygge sygdomme, der kan påføre dyrene lidelser, som fx tarmparasitter.

Hverken den økologiske eller den traditionelle produktion er perfekt i alle henseender, så det er op til forbrugerne at vælge, hvilke produkter de foretrækker.

Fra individ til situid

Hvordan vi køber ind, hænger sammen med, hvem vi er, og hvad vi er. Vi er *individuelle* forbrugere, der hører til i et *segment* eller en gruppe med en bestemt alder, uddannelse, erhverv, indkomst, interesser osv.

Men folk køber også ind efter anledninger, begivenheder eller situationer. Nogle gange er det økologisk, andre gange er det ikke. Nogle gange dyrt, andre gange discount. Nogle gange fremmedartet, andre gange dansk.

Mad og miljø

Det er forbruget af fødevarer som kød (især oksekød), is og slik samt te, kaffe og alkohol, der påvirker miljøet mest, mens brød, kornprodukter samt frugt og grønt er blandt de mindst miljøbelastende fødevarer.

Vi zapper med andre ord mellem forskellige forbrugsmønstre i forhold til hverdag og weekend, dem vi skal spise sammen med, humør, pris osv. Vi er ikke længere kun individer, men *situider* – forbrugere, der vælger varer i forhold til *situationen*.

Etik og velfærd

Alle er enige om, at dyr skal behandles godt. Det gælder også de dyr, der senere ender på middagsbordet. Husdyr skal have opfyldt flest mulige af deres naturlige behov, mens de lever. Men hvad det præcis betyder, er der ikke enighed om.

I de seneste 15-20 år har der været meget fokus på husdyrs velfærd og vilkår. Både hos landmanden, på slagterierne og i dyretransporter. Forbrugerne vil simpelthen gerne vide, hvordan dyr behandles, før de ender i supermarkedets køledisk.

I Danmark er der love og regler for, hvordan fx kyllinger, svin og kalve må opdrættes, og hvordan landbrugsdyr må transporteres og slagtes. Men ét er love og regler, noget andet er holdninger og følelser.

Nogle mener, at der er for meget industri og for lidt bondegård på landet. At det fx ikke er et værdigt dyreliv at holde høns i bure og holde søer bundne. Konklusionen er, at etikken halter, dyrevelfærden har det skidt, og at økonomien bestemmer.

Vrøvl, siger andre. Dyrene har det fint. Og der er gode grunde til, at man opdrætter husdyr, som man gør. Det handler fx om at undgå sygdomme for mennesker og dyr. Giver man dyr adgang til det fri, har det nemlig konsekvenser. Eksempelvis er kyllinger, der løber frit rundt og skraber i jorden, langt mere udsatte for bakterier (som Salmonella og Campylobacter), som senere kan gøre mennesker syge. Og fritgående høns dør hyppigere end høns, der går inde. Endelig er landbruget en forretning og ikke en zoologisk have.

Moral og etik

Moral og etik handler om, hvordan man *bør* opføre sig, eller hvilken rettesnor man *bør* følge i forskellige spørgsmål.

Med hensyn til dyrevelfærd er der i Danmark nogle love og regler. Fx udstikker Dyreværnsloven og Det Dyreetiske Råd retningslinjer for, hvordan dyr må behandles. Derudover arbejder dyreværnsorganisationer som fx Dyrenes Beskyttelse for at påvirke holdninger hos politikere og alle andre danskere.

Lov om kyllinger

Det er Folketinget, der lovgiver om dyrevelfærd. Det skete fx i 2001, hvor politikerne vedtog en lov om, hvordan danske kyllinger skal behandles. Både mens de vokser, og når de skal slagtes.

Der skal fx være mørke i et vist tidsrum i døgnnet, så kyllingerne kan få hvile. Der skal være strøelse på gulvet, et ordentligt klima og god ventilation. Der er også krav til foder og drikkevand og antallet af dyr pr. m².



Flyt til Indien!

"Jeg er SÅ træt af folk, der hyler op om, at vi behandler husdyr skidt. Uuuh, så må høns ikke være i bure, og uuuh, så må køer ikke gå indendørs. Jamen, hvad har I tænkt jer? Det er for helvede ikke Indien, det her! Jeg synes, der er køer nok på motorvejene. Og jeg vil hellere have gris på gafflen end et svin på kofangeren.

Det ender vel med, at landmanden skal frisere kyllingerne og plukke øjenbryn på sine grise, før han sender dem til slagteriet.

Og slagterne skal vel også passe på ikke at fornærme de kære dyr. Undskyld, jeg må vel ikke have lov til at kappe knoppen af dem, frøken Kylling? Eller vil de venligst stille dem, så jeg bedre kan få kniven ind, hr. Gris.

Tag jer nu sammen, tudefjæs! Eller flyt til Indien!"

Benny von Bavl, livsstilsekspert

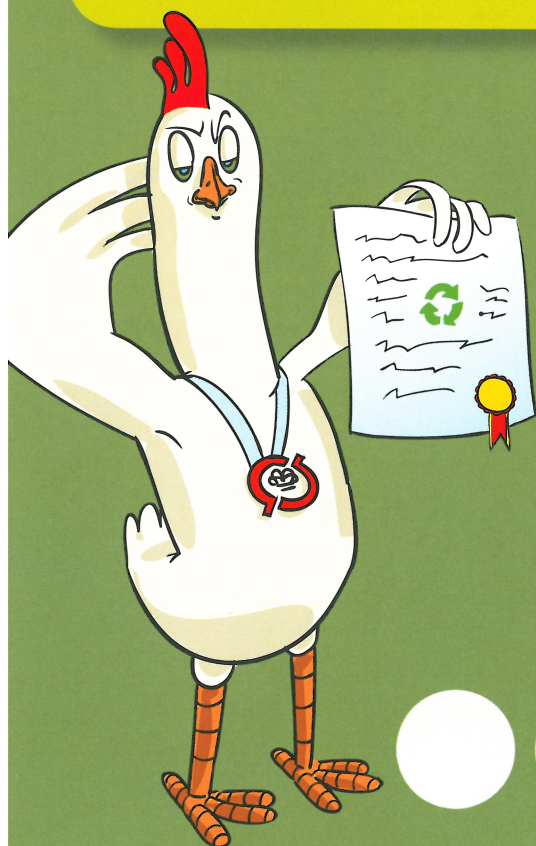


Etik eller økonomi?

Skal det være prisen, etikken, følelserne, produktionsformen eller noget helt femte, der afgør, hvilken slags mad vi lægger i indkøbskurven?

Nogle danskere synes, at de har gjort et kup, hvis de går hjem fra supermarkedet med fem, frosne kyllinger for hundrede kroner.

Et godt tilbud går forud for alt andet. For andre vil det være udtryk for dårlig etik. Her scorer man point blandt vennerne ved at sætte en dyr, økologisk kylling på middagsbordet – helst med egen livshistorie, stamtræ og detaljeret foderplan.



Fra land til by

For 100 år siden boede langt de fleste danskere på landet. Det største erhverv var landbruget, hvor familierne på de små gårde og husmandssteder arbejdede sammen om at dyrke jorden. De solgte afgrøder, leverede mælk til mejeriet og dyr til slagting.

Landbofamilierne var stort set selvforsynende med mælk, æg, kød og grøntsager. Og ethvert landbrug havde køer, svin, fjerkræ og en række forskellige afgrøder på marken.

I dag ser livet på landet helt anderledes ud. Nu er stort set alle landbrug specialiseret. Det vil sige, at man enten dyrker afgrøder på marken eller opdrætter én slags husdyr.

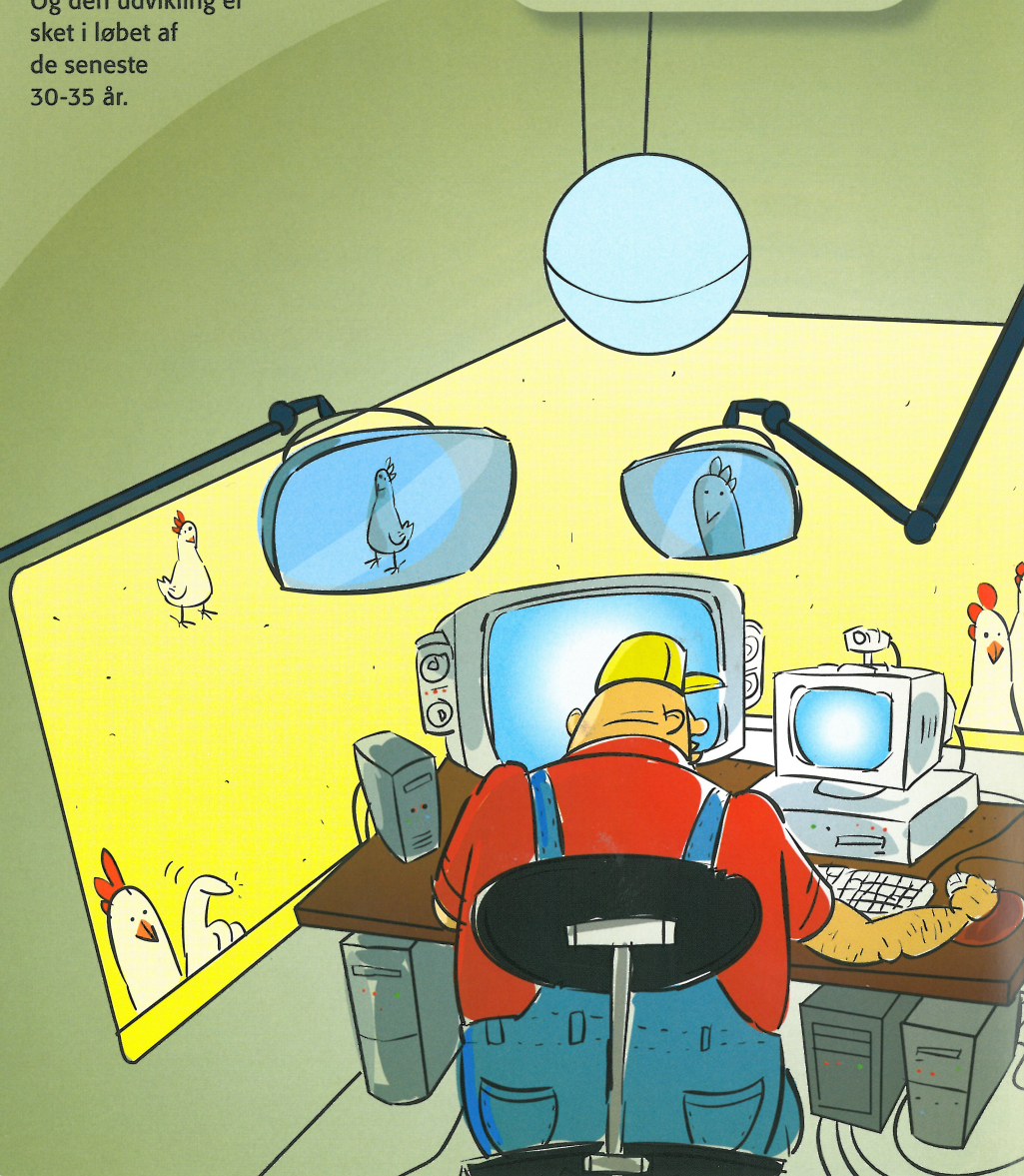
Samtidig er der blevet færre, men til gengæld langt større landbrug. Især landbrug, der producerer svin eller fjerkræ, er vokset voldsomt. Og den udvikling er sket i løbet af de seneste 30-35 år.

Den ny tids landmænd har fået hjælp af den teknologiske udvikling. I stedet for at betale lønninger til ansatte er det efterhånden muligt at styre meget store flokke af dyr ved hjælp af computere og andet teknisk udstyr.

Kort sagt er dansk landbrug gået fra familielandbrug og selvforsyning til en højt specialiseret, strømlinet og computerstyret fødevareproduktion. Men som det fremgår af de næste sider, er det ikke hele sandheden om dansk landbrug. Nogle landmænd er gået andre veje.

Før og nu

For 50 år siden havde tre ud af fire landbrug både køer, svin og høns. I dag gælder det højst hvert tiende landbrug.



Masser af fødevarer

I løbet af de seneste 100 år er produktionen af fødevarer steget. Ikke bare i Danmark, men i hele verden. Det skyldes fx:

- udvikling af nye kornsorter, som er bedre i stand til at udnytte store mængder af kunstgødning og vanding
- udbygning af veje og transportmidler, så man nemmere kan transportere fødevarer og fx kunstgødning og sprøjtemidler
- biologisk forskning, der har givet nye metoder til forædling og avl af planter og dyr – og bedre medicin og vacciner til dyrene

Men boomet i produktionen har også haft sin pris.

- I landbrug med mange dyr i en stald er der større risiko for, at flere dyr bliver syge, når en sygdom rammer
- En ensartet dyrkning af store marker (få afgrøder) giver ikke så gode betingelser for naturens vilde dyre- og planteliv
- Landmænd med mange husdyr kan have svært ved at komme af med gøden uden at belaste vandmiljøet

Færre landbrug, men flere fødevarer

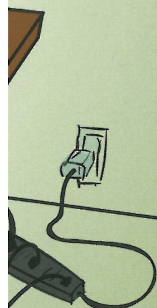
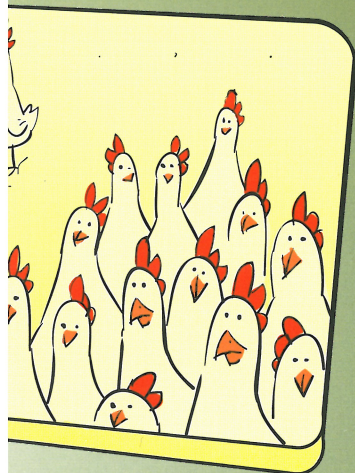
I de seneste 40 år er antallet af landbrug faldet med 2.500-3.000 om året. I 1970 var der ca. 140.000 landbrug i Danmark. I dag er der kun ca. 48.000.

Men selv om der er blevet færre landbrug, produceres der flere og flere fødevarer. Det er især de store, højt specialiserede landbrug, der står for den største produktion. Det ses fx i branchen, der avler fjerkræ, hvor kun ca. 260 landmænd hvert år producerer ca. 120 millioner kyllinger.

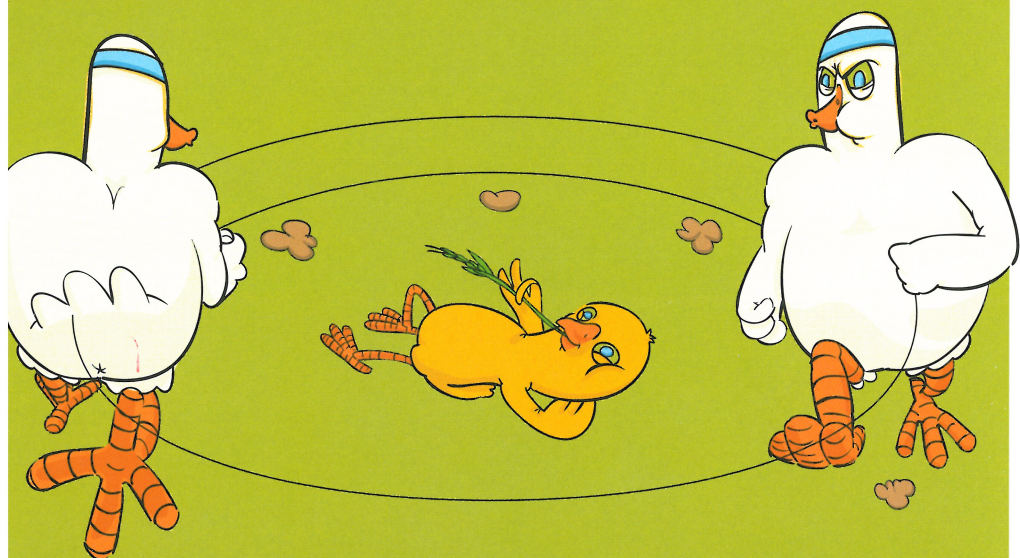
Så mange!

I dag er der ca. 190.000 personer beskæftiget i landbruget og tilhørende brancher (slagterier m.v.). Antallet af landmænd ligger på ca. 57.000. Det vil sige, at landbruget giver job til ca. 6 % af Danmarks befolkning.

I dag er 7 % af EU's borgere beskæftiget ved landbruget, mens tallet for halvtreds år siden lå på 20 %.



Storebror og lillebror



I dansk landbrug er der en storebror og en lillebror. Storebror er *det almindelige landbrug* – der også kaldes det "konventionelle". Her hører de fleste landmænd hjemme, og her produceres langt de fleste fødevarer.

Lillebror er *det alternative landbrug*, hvor man ikke går efter at producere store mængder. Formålet er i stedet at avle planter og opdrætte dyr, der giver en særlig god spisekvalitet. Nogle har en nicheproduktion, som fx avl af strudse og geder.

Den mest udbredte form for alternativt landbrug er økologiske landbrug, der fremstiller fødevarer uden eller med meget begrænset brug af kunstgødning, tilsætningsstoffer og sprøjtegifte.

Landbruget har i mange år været en af de vigtigste og mest succesrige brancher i Danmark. Men i løbet af de seneste 10-15 år har erhvervet og fødevarerbranchen måttet lægge ører til kritik. Og det er især "storebror", der har stået for skud.

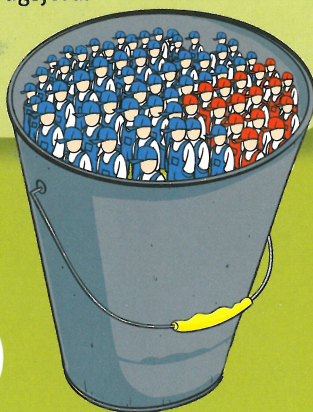
Både politikere og forbrugere har kritiseret det konventionelle landbrug for at belaste miljøet, fx forurening af vandløb, søer og hav samt lugt, støv og støj. Men det har også handlet om trivsel for dyr, sundhed for mennesker og mere fokus på madens kvalitet.

Af samme grund er der blevet større interesse for det alternative landbrug. Det er sket i både Danmark og landene omkring os. I løbet af 1990'erne og i det nye årtusinde er de små producenter, herunder de økologiske landmænd, rykket frem med deres fødevarer – i supermarkederne og på middagsbordene.

Det er dog stadig "storebror", der er lokomotivet i landbruget. Både hvad angår mængde og indtjening. Det bliver der ikke lavet om på i den nærmeste fremtid. Men tankerne bag det alternative landbrug er på den anden side kommet for at blive. Og flere af disse tanker breder sig til det konventionelle landbrug.

De store og de små

I dag er der ca. 3.000 økologiske landbrug i Danmark, mens der er ca. 45.000 konventionelle landbrug. Økologerne dyrker 5-6 % af den samlede danske landbrugsjord.



Bæredygtighed

Det konventionelle landbrug kritiseres for ikke at være bæredygtigt nok. Bæredygtighed er defineret som det, der "skaffer menneskene og miljøet det bedste uden at skade fremtidige generationers mulighed for at dække deres behov".

Bæredygtighed er med andre ord et mål for, hvor meget vi slider på naturen. Det handler om, at vi gerne må bruge naturen, men ikke bruge den op eller ødelægge den. Vi må udnytte naturen til samfundets og borgernes bedste, men skal bevare den for kommende generationer.

Forskelle

Økologiske landmænd siger: Nu er det nok! Hold op med at forurene jord, vand og luft. Det er forkert at bruge sprøjtemidler, kunstgødning, stråforkortere, genmodificering og medicin i foderet. Det er på langt sigt usundt for både mennesker og natur. Vi skal producere fødevarer på en bæredygtig måde.

Konventionelle landmænd siger: Vi har brug for det specialiserede og højtproducerende landbrug. Hvis alle bønder i verden var økologer, ville endnu flere sulte, end de gør i dag. Desuden vil dansk eksport og økonomi blive ødelagt, hvis vi går over til ren økologisk produktion. Det vil nemlig betyde en mindre produktion og dermed færre solgte fødevarer. Og vi har i øvrigt allerede skåret kraftigt ned på det samlede forbrug af gødning og sprøjtemidler.



Helt eller skurk

Landbruget i Danmark er en succes-historie. Landmændene producerer i dag mere end nogensinde. Og eksporten af danske fødevarer vokser og giver masser af penge til landet.

Hvis man tager de økonomiske briller på, kan det næsten ikke være bedre. Landmænd er Danmarks *helte* eller *dukse*. De fylder nationens spisekammer og tjener valuta til statskassen.

Andre har en anden opfattelse. De synes, at landbruget producerer fødevarer uden at tænke på ret meget andet end økonomi. Eksempelvis kvalitet, sundhed, miljø m.v. "Hvad hjælper det", siger de, "at vi bliver rigere, hvis vi sætter natur, dyrevelfærd og helbred på spil?" Sætter man det på spidsen, mener kritikerne, at landmænd er nogle *skurke*.

Landbruget kan på den måde glæde sig og ærgre sig på samme tid.

Landbruget tjener penge

Det er svinekød og ost, der udgør den største del af den danske landbrugseksport. Men der bliver også sendt masser af fjerkræ, mælk, smør, oksekød og korn af sted.

Landbruget tjente i 2006 ca. 56 milliarder kr. til Danmark ved at sælge fødevarer til udlandet. Det svarer til ca. 12 % af den samlede danske vareeksport.

Hvis man medregner eksport af andre landbrugsartikler, var eksporten på ca. 92 milliarder kr. Det svarer til ca. 21 % af den samlede vareeksport.

Et godt image er vejen frem

Det er ikke kun filmstjerner og pop-idoler, der tænker på deres *image*. Virksomheder og organisationer har også fundet ud af, at et godt ry eller

Mad til mange munde

Dansk landbrug producerer fødevarer, der dækker ca. 15 millioner menneskers behov for mad. Det svarer til, at hvert landbrug i Danmark i gennemsnit kan brødføde ca. 350 mennesker.

I 2006 blev ca. to tredjedele af vores landbrugsproduktion solgt til udlandet, resten spiste vi selv.

omdømme er guld værd. Dansk landbrug og fødevarerbranchen er ingen undtagelse.

Det er med andre ord ikke lige meget, hvordan man tjener penge eller driver en virksomhed. Det skal gøres på en ansvarlig måde. Man siger, at en virksomhed skal have et *etisk regnskab* eller et *etisk kodeks*.

Det er op til hver enkelt virksomhed eller branche at vælge et sæt etiske regler, men her er et par eksempler:

- Man skal være bevidst om den måde, man handler og opfører sig på i samfundet. Et fejltrin eller en misforståelse kan få stor betydning for ens image og dermed indtjening
- Man skal bruge tid på at kommunikere og informere om de ting, man foretager sig. Og man skal være god til at lytte til de signaler, der kommer fra samfundet og forbrugere
- Man skal udvise ansvarlighed over for samfundet. Det kan fx være i forhold til den måde, man bruger energi på eller behandler miljø og natur på
- Man skal lytte til fx forbrugernes ønsker, så man kan udvikle service og produkter, der passer til de behov, der er i samfundet



Der skal guld i kisten

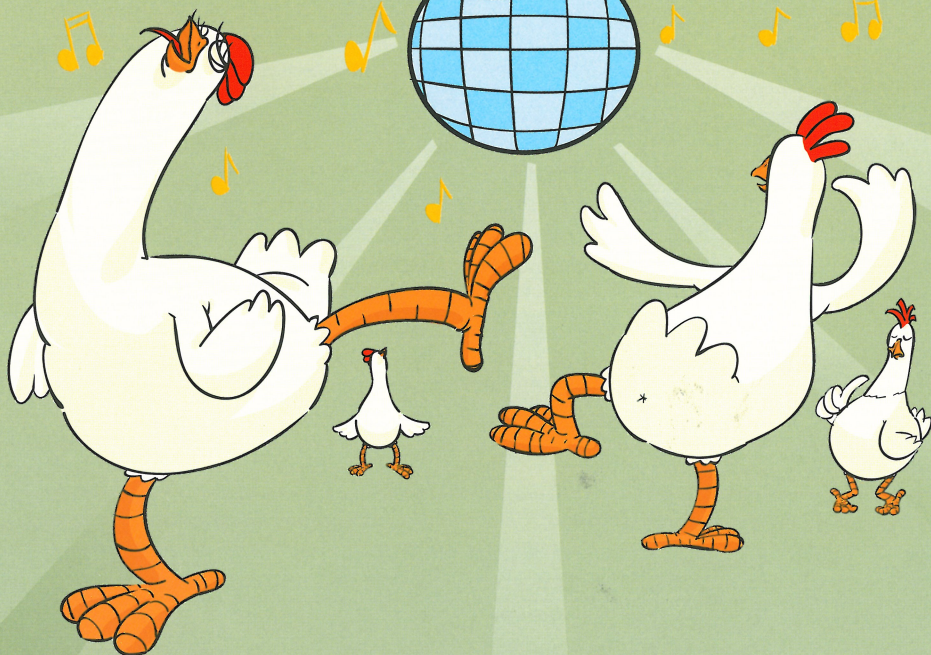
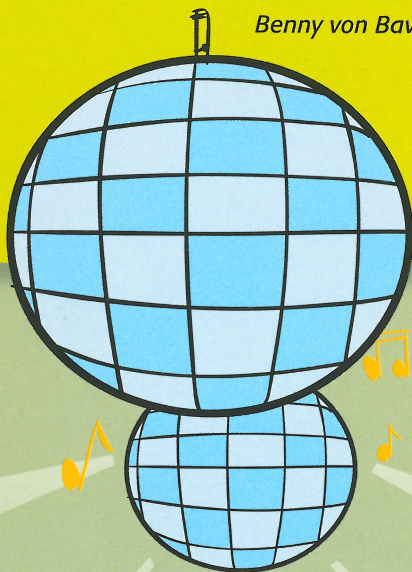
"Må jeg lige have lov at få ordet, tak! Jeg vil bare lige sige: HURRA FOR DE DANSKE LANDMÆND! De har fan'ne fattet pointen. Der skal tjenes penge, du. Mange penge. Der skal guld i kisten. Og klejner i kassen. Det er jo det, vi skal leve af!"

Og så hjælper det sgtutte, at en flok blødsødne folkeskolelærere råber: "Uuuuha, nu er den gal med vore åer og vandløb. De bliver forureenede!" Eller "Uuuuha, nu skal vi spille pop-musik for høns og køer. Ellers bliver de stressede!"

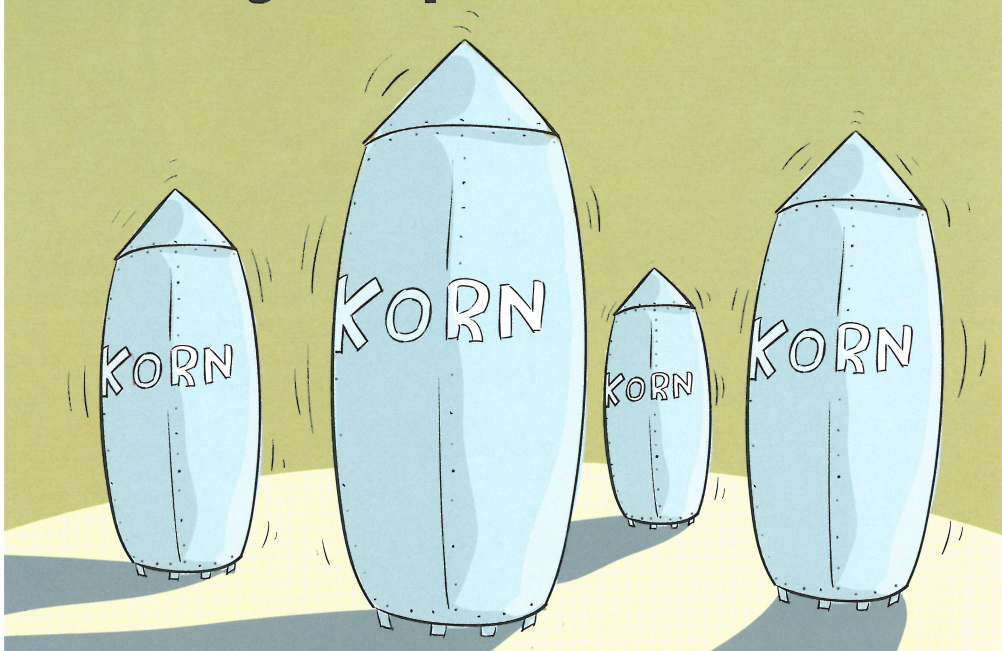
Hallo! Må vi så være fri! Vi havde sgtutte haft sygehuse, svømmehaller, skoler og syv ugers sommerferie, hvis ikke landbruget havde tjent kassen til danskerne i Dannevang? Hvis ikke bønderne havde knoklet røven ud af smækbukserne, havde vi boet i jordhuler og kørt rundt i sæbekassebiler. Så er det sgt!

Og få så bare barberet det fuldskæg af, I hjemmestrikkende, pædagogiske Kloge-Åger. Og skrub ud på landet og gør lidt nytte. Klaphatte!"

Benny von Bavl, livsstilsekspert



Landbrug i Europa



Europas landbrug var i knæ efter 2. Verdenskrig. Der blev ikke produceret fødevarer nok, og folk sultede mange steder.

For at undgå en gentagelse af den situation har EU (Den Europæiske Union) i mange år givet store økonomiske tilskud til europæisk landbrug. Det har man gjort for at være sikker på, at Europas bønder producerede fødevarer nok, fik fornuftige priser for deres varer og kunne leve af deres produktion.

Desværre har EU's støtte givet nogle uheldige bivirkninger. Fx producerede bønderne i 1980'erne meget mere oksekød, vin, korn og smør, end der kunne sælges. Det gav kæmpe lagre, som bare lå ubrugte hen.

EU giver stadig støtte til landmændene, men man har ændret støtten. Nu får landmændene støtte til at producere varer, som forbrugere efterspørger, frem for blot at producere de varer, der giver mest støtte.

Samtidig har forbrugere og politikere krævet mere fokus på miljø, sundhed

og dyrevelfærd. Derfor er der fx indført love og reguleringer til fordel for miljøet og i forhold til, hvordan fødevarer produceres.

I Danmark ændrede Landbrugsministeriet i 1997 navn til Fødevarerministeriet, og det var tegn på, at forbrugere kom mere i centrum.

I dag lytter landbruget og fødevarerproducenterne mere til forbrugernes meninger og strømninger i samfundet, end før. Det betyder, at forbrugere, politikere, organisationer, eksperter og mange andre har større mulighed for at få indflydelse på,

- hvilke varer der kommer på markedet,
- hvordan de bliver produceret,
- hvor de kommer fra,
- hvad de indeholder,
- hvordan de påvirker miljøet
- og hvilke oplysninger, der står på varedeklarationen.

Den store verden

En af udfordringerne for landbruget og fødevarerbranchen i Danmark er konkurrencen fra den store verden. Især fra lande udenfor Europa, hvor fødevarer kan fremstilles meget billigere end herhjemme.

Konkurrenterne er fx amerikanske, brasilianske og argentinske landmænd. Men der kommer flere og flere konkurrenter til. Og antallet af nye landbrugsvarer, der udbydes på det globale marked, vokser.

Det er især lande fra Sydamerika og Asien, der melder sig på banen. Og de kan præsentere produkter til en meget lav pris. Også selv om de skal betale transportomkostninger for at sende deres varer den halve klode rundt.

Det kan de blandt andet gøre, fordi udgifterne til foder og arbejds løn er lavere end i Europa. Men også fordi disse lande ofte ikke har særligt høje krav til sikkerhed for arbejderne, miljø, velfærd for dyrene, kontrol med sprøjtegifte og tilsætningsstoffer eller sundhedskontrol m.v.

Globaliseringen er med andre ord slået igennem. Det er vi som danskere og europæere på mange måder glade for, når vi tager på billige rejser, bruger internettet og sælger dansk *know how* til Langbortistan. Men globaliseringen vender også den anden vej, som når de fattige lande udfordrer os i den globale konkurrence om at sælge varer på verdensmarkedet.

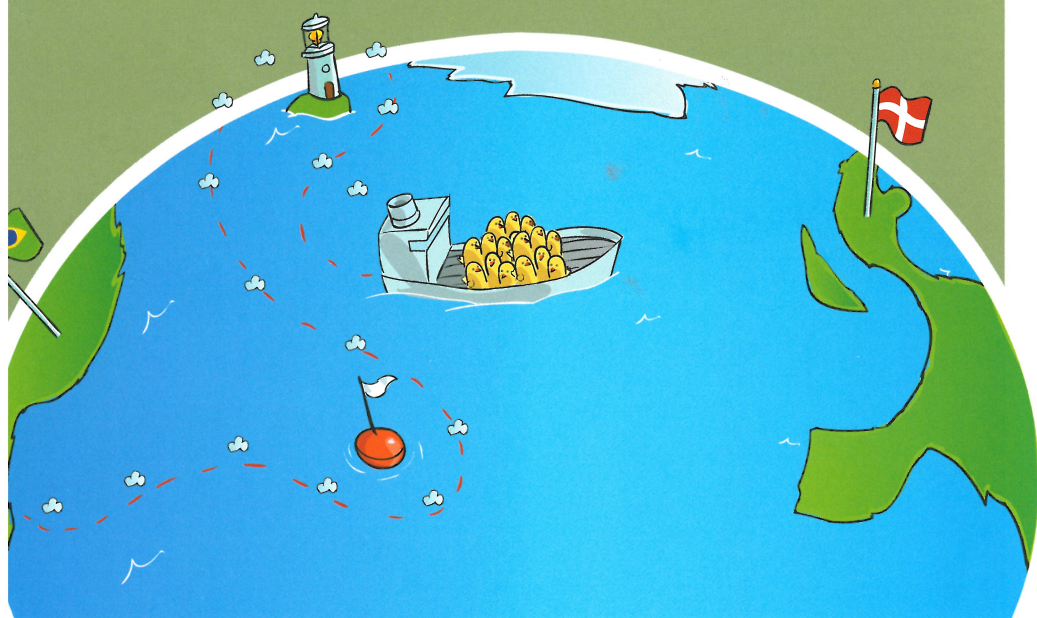
Globalisering – en definition

Globalisering betyder, at *verden bliver mindre*. Det betyder fx, at

- vi lettere kan handle og sende varer mellem verdens lande
- vi kan kommunikere på lang afstand med telefon, internet, radio og tv
- penge let kan overføres fra verdensdel til verdensdel
- arbejdskraften flytter sig mellem lande
- politiske beslutninger træffes uden om nationale parlamenter
- vi rejser mere rundt i verden.
- verdens lande bliver mere afhængige af hinanden

Nogle mener, at globaliseringen kommer alle lande til gode. Også de fattige lande, der fx har fået lettere ved at sælge deres varer til den rige del af verden.

Andre mener, at globaliseringen især gavner verdens rige lande. De rige lande har teknologien, ressourcerne og pengene til fortsat at udnytte de fattige lande.





Hold jer væk!

"Må jeg lige have lov at komme med en kommentar! Ja, det er jer, jeg taler til. Jer derude i vildnisset! Hvad er nu meningen med, at I skal til at sælge billige kyllinger og andre fødevarer til os?"

Hvordan er I kommet på den idé? I har jo ikke en dyt forstand på den slags. Og I plejer jo ikke ligefrem at strutte af forretningstalant. I kan lave bananer, kan I. Og kaffe. Og kokosnødder. Og det er fint. Så skal vi nok tage os af de ting, der kræver lidt mere.

Mit råd til jer er: Klap kamelen! Nyd solen. Eller sov længe. *I don't care.* Bare I ikke blander jer i vores business! Comprene?"

Benny von Bavl, livsstilsekspert

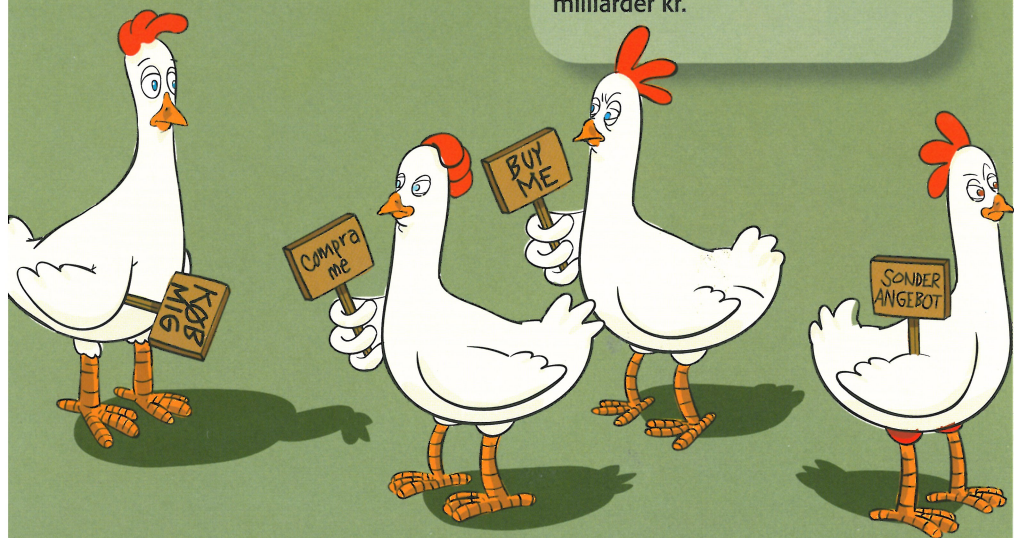
Dansk eller udenlandsk

Ca. 4 ud af 10 stykker fjerkræ, der sælges i Danmark, kommer fra andre lande. Det er ofte billigere for butikskæderne at købe udenlandsk fjerkrækød, fordi man i andre lande ikke har de samme udgifter til at forhindre fx Salmonella, som vi har i Danmark.

Holdning og handling

Langt de fleste danske forbrugere foretrækker danske fødevarer. De mener, at de smager bedst. Men de mener også, at danske fødevarer garanterer bedre sundhed, dyrevelfærd og miljø.

Danskernes holdninger afspejler dog ikke altid deres handlinger. Når de står i butikken, betyder prisen ofte mere end den gode vilje. Så de fleste vælger en udenlandsk vare, hvis den er billigst. Det kan ses på vores import af fødevarer, der næsten er tredoblet siden 1990. I 2006 købte vi fødevarer i udlandet for ca. 21 milliarder kr.



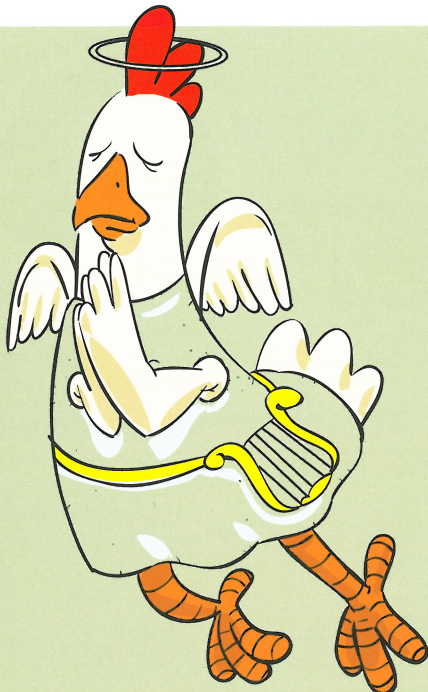
Krav til maden

Globaliseringen giver os mange muligheder og valg. Men den rejser også nogle dilemmaer, som vi mere eller mindre er tvunget til at tage stilling til. Når vi køber fødevarer, der er fremstillet i Danmark, ved vi, at landmanden har fulgt nogle regler, der er fastsat af vores myndigheder og lovgivning.

Det samme ved vi ikke om varer, der kommer fra det store udland. Især ikke fra lande på den anden side af Jorden. Spørgsmålet er, om vi er villige til at tage nogle chancer – hvis vi kan spare nogle penge på madbudgettet?

Vil vi fx gå på kompromis med sundheden og se stort på, at der måske er flere bakterier i den mad, vi køber? Vil vi acceptere, at fremstillingen af fødevarerne skader miljøet? Vil vi se igenem fingre med, at de mennesker, der har produceret varerne, måske har haft elendige arbejdsforhold? At de måske har fået en sulteløn? At varerne måske er fremstillet eller pakket af børnearbejdere?

Bør vi stille større krav til den mad, som vi sætter på middagsbordet? Og er det penge værd at have en god samvittighed, når vi spiser?



Det er nogle af de mange spørgsmål, vi som forbrugere kan stille os selv og vores nabo. Men det er også spørgsmål, som landbruget, fødevarerbranchen, politikerne og medierne diskuterer.

Forskellige krav

Fra land til land er der forskellige standarder for, hvor mange bakterier der må være i fødevarer. I Danmark har vi skrappe krav til fødevarer end det er tilfældet i resten af EU. Derfor må vi acceptere, at der fx kan importeres kyllinger til landet, som har langt flere bakterier (Salmonella og Campylobacter), end der er i vore egne kyllinger.

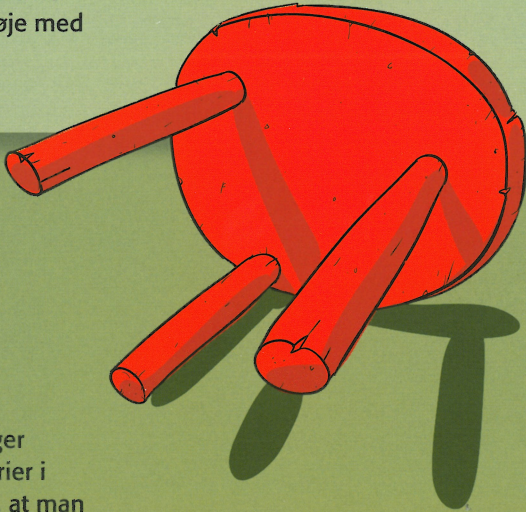
Sverige og Finland vil slet ikke acceptere Salmonella i råt kød. Så de to lande fik nogle særlige regler, da de kom med i EU. Danmark søger EU om at få lov til at bruge de samme regler. Det vil kunne betyde, at vi ligesom vore to nordiske nabolande kun importerer kyllinger og æg, der er testet fri for Salmonella.



Farvel, hr. minister

Det er ikke så tit, at en dansk minister bliver bedt om at forlade sin taburet. Men det skete i 2006, hvor den konservative familie- og forbrugerminister, Lars Barfoed, blev fyret. Oppositionen i Folketinget mente ikke, at han holdt godt nok øje med landets fødevarerikkerhed.

Denne fyring er et eksempel på, at der er stor politisk opmærksomhed på fødevarer i disse år. Og at vi som forbrugere stiller krav til den mad, vi spiser.

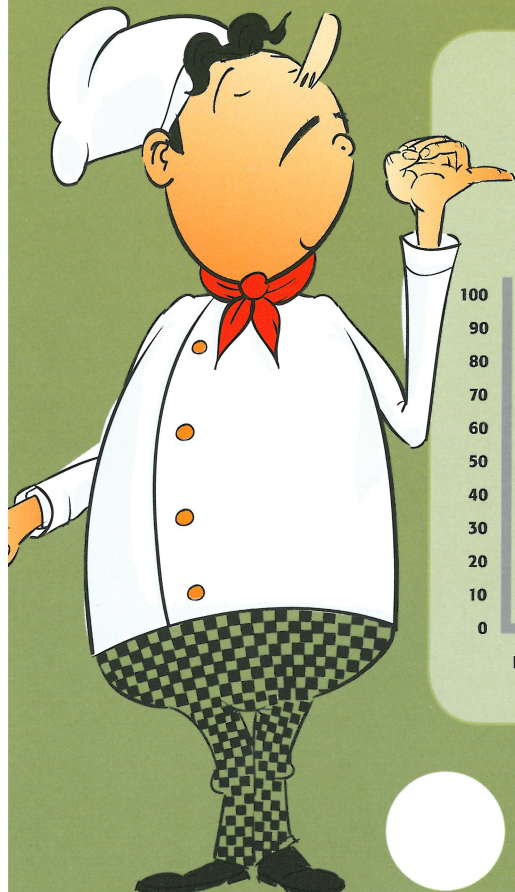
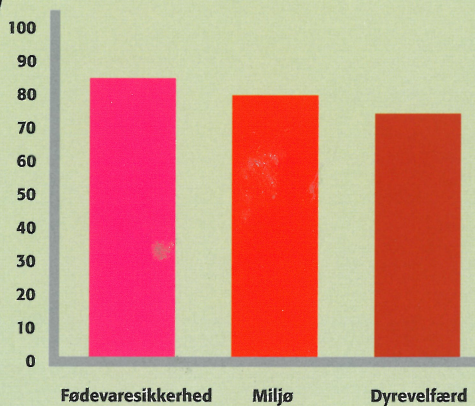


Flere kokke og *gourmeter* peger på, at diskussionen om bakterier i mad er overdrevet. De mener, at man skal gå efter kød, der har en særlig god smag. Og de vil have ret til at servere fx økologiske, franske landkyllinger og vildsvin, der har levet frit. Også selv om disse dyr – fordi de har fået lov at rode i jorden – måske indeholder flere bakterier.

Hvis man tilbereder kødet rigtigt, siger de, slår man bakterierne ihjel. Og smagen er langt bedre, påstår de.

Dansk, tak!

Andelen af danske forbrugere, der foretrækker danske fødevarer frem for udenlandske på grund af ...



Sygdomme

Nogle er så uheldige at blive syge af den mad, de spiser. Og det sker, selv om danske myndigheder holder øje med de fødevarer, der ligger i butikkerne. Det gælder både de varer, der fremstilles i Danmark og dem, der importeres.

Men det er svært at holde helt styr på fødevarer i en globaliseret verden. Det er svært at kontrollere et marked, hvor fødevarer købes og sælges på kryds og tværs af lande og kontinenter. Og det er stort set umuligt at tjekke alverdens landmænd og deres forskellige måder at producere fødevarer på.

Blandt andet derfor kommer fødevarerbranchen af og til i avisernes overskrifter. Der er på skift historier om fx oksekød, svinekød og fjerkræ, som af den ene eller den anden grund kan udgøre en fare for vores helbred. Det kan handle om bakterier som Salmonella eller sygdomme, der overføres fra dyr til mennesker.

Danske landmænd er også bange for at få husdyrsygdomme ind i landet, som fx *Newcastle disease* og *mund- og klovesyge*. I yderste konsekvens kan det medføre, at udlandet lukker for import af danske produkter.

Alvorlige husdyrsygdomme og fødevareskandaler er godt stof i medierne. Og danske landmænd og fødevarerproducenter rammes næsten altid af den negative omtale. Også selv om historien om sygdommen kommer fra udlandet og ikke berører danske produkter. Næsten hver gang falder forbruget af de varer, sagen drejer sig om.

Den seneste store sag, der fik medier, sundhedsvæsen, fødevarerbranche og forbrugere til at finde de store bogstaver frem, var *fugleinfluenzaen* i 2005/2006.

Fugleinfluenza

Fugleinfluenza er en smitsom sygdom, der ses hos fugle, men i nogle tilfælde også hos mennesker og andre pattedyr. Sygdommen truer både vilde fugle og tamfugle i fx fjerkræavl. Hvis smitten opdages i en flok tamfugle, skal alle fuglene slås ihjel for at hindre smittespredning.

I Europa blev det første udbrud af fugleinfluenza set i Rumænien i oktober 2005 hos tre døde ænder. Før da forekom sygdommen i Asien og Tyrkiet. I marts 2006 kom sygdommen til Danmark.

På verdensplan er 263 mennesker blevet smittet, hvoraf 157 er døde (januar 2007). Til sammenligning dør ca. 1500 danskere hvert år af almindelig influenza!

Der er frygt for, at fugleinfluenza begynder at smitte direkte mellem mennesker. Selv om risikoen er lille, tager myndigheder og fjerkræproducenter fugleinfluenzaen alvorligt.

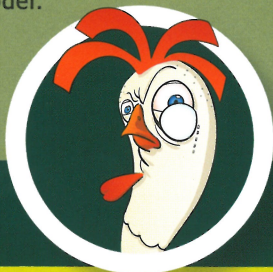
På www.fugleinfluenza.com står der meget mere om fugleinfluenza og de seneste nyheder om sygdommen.



Kogalskab

I 1990'erne kom *kogalskab* på dagsordenen i Danmark og resten af Europa. Sygdommen viste sig hos kvæg, der fik smitten fra foder, der indeholdt kød- og benmel fra kvæg. Men værre var, at nogle unge mennesker i Storbritannien blev smittet og døde af den menneskelige variant af kogalskab, der kaldes Creutzfeld-Jacob sygdom.

Selv om Creutzfeld-Jacob sygdom er en meget sjælden hjernesygdom, der kun rammer en ud af en million mennesker, blev folk opskræmte. EU indførte siden forbud mod at anvende animalske ingredienser i dyrefoder.



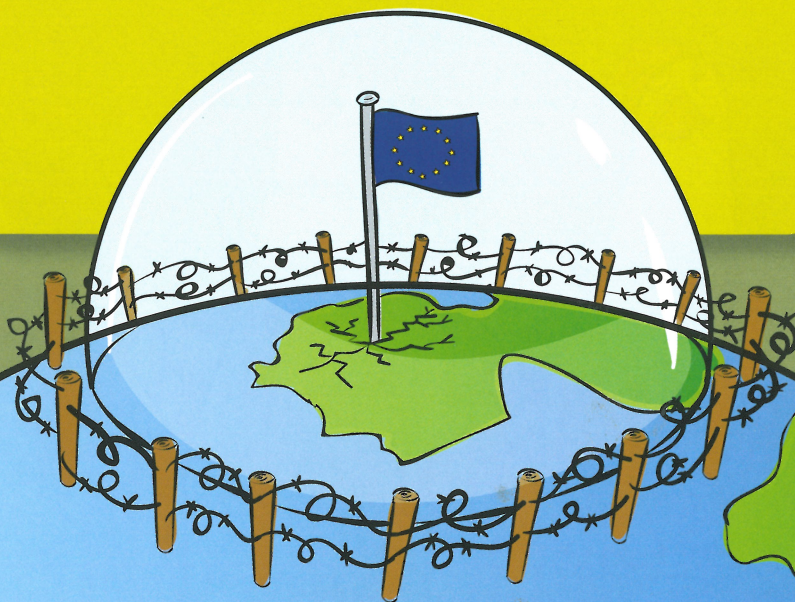
Smit jer selv!

"Så er det helt ærligt nok! Jeg er træt af at blive befængt med bakterier og smitsomme sygdomme fra alle verdenshjørner? For at sige det, som det er: Jeg ORKER ikke at dø af en eksotisk fugleinfluenza. Det er under min værdighed! Når jeg skal dø, skal det være af en civiliseret sygdom.

Kan de folk i verdens afkroge ikke bare lære at vaccinere, vaske hænder og gøre lidt rent en gang imellem? Så vi ikke skal døje med, at de slipper deres sygdomme løs over hele Jorden?

Man må kunne kræve, at de sætter hegn op om deres loppebefængte fjerkræ? Eller måske skal vi bare sætte et hegn op om Europa og Danmark. Et gigantisk, fintmasket hegn, der kan holde mikrober og baciller ude. Så kan de vildmænd og deres høns løbe rundt udenfor og smitte hinanden, lige så tosset de vil. Og hvis de vil dø af det, er det deres egen sag. Jeg er kold som en isflugl."

Benny von Bavl, livsstilsekspert



Mediernes magt

Internettet og andre nye medier spiller en stor rolle i globaliseringen. Hvor der for få årtier siden kunne gå dage og uger, inden informationer og nyheder blev spredt fra den ene ende af verden til den anden, sker det i dag hurtigere, end man aner.

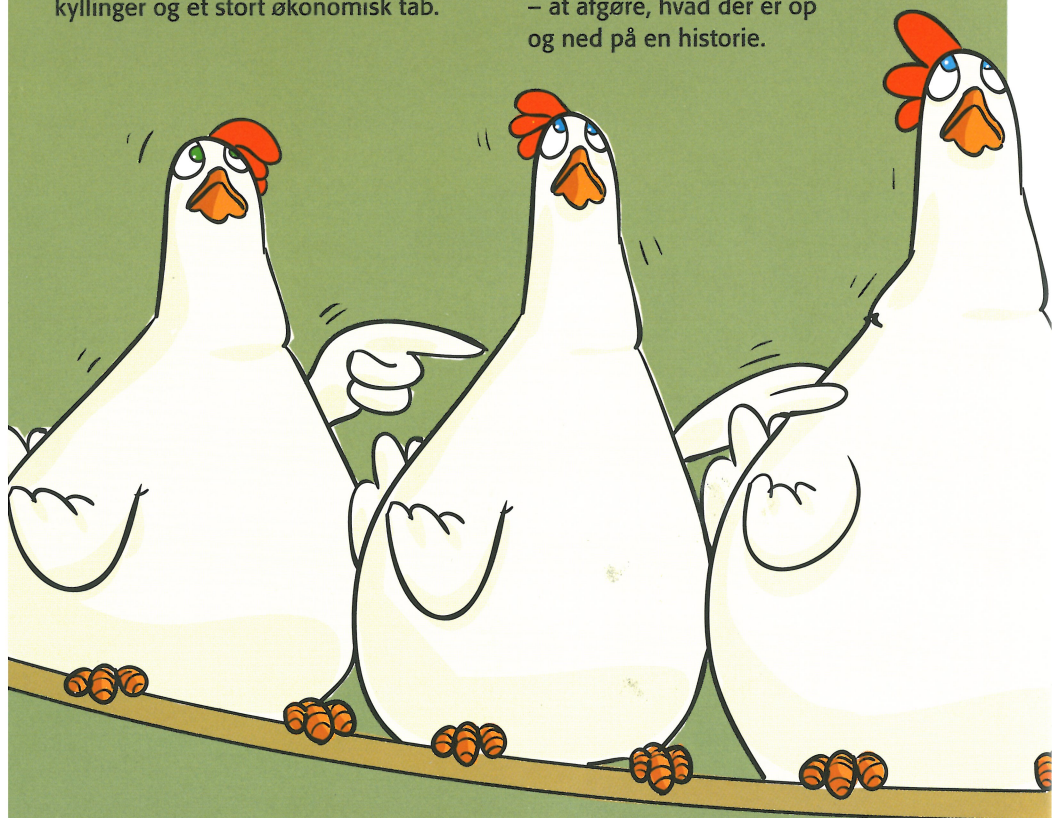
Et eksempel på mediernes indflydelse var den omfattende omtale af *fugleinfluenza* i 2005. Der var tale om en ret begrænset udbredelse af sygdommen og forholdsvis få smittede mennesker i verden. Men medierne fik sat så meget fokus på fænomenet, at folk for alvor frygtede for deres helbred og fødevarer sikkerhed.

Resultatet var, at mange forbrugere i en periode mistede lysten til at spise fjerkræ. I Sydeuropa faldt forbruget med op til 80 %. At der set i bakspejlet ikke var tale om en helbredsmæssig risiko eller smittefare i Danmark, er næsten glemt i dag. Måske undtagen i landbruget og fødevarerbranchen, der kan konstatere, at mediernes omtale og udlandets reaktion resulterede i færre solgte kyllinger og et stort økonomisk tab.

En anden historie, hvor medierne indtog en afgørende rolle, udspillede sig under *Muhammedkrisen* i 2006. Her satte nogle tegninger i en dansk avis på kort tid sindene i kog i hele den muslimske verden. Millioner af muslimer følte sig krænket, og for at straffe Danmark og danskerne holdt de fra den ene dag til den anden op med at købe danske produkter i deres hjemlande.

Det gik især ud over salget af danske fødevarer til Mellemøsten, der plejer at importere masser af mælkeprodukter og fjerkræ. Uden skyld kom danske landmænd og fødevarerproducenter således igen i klemme, og hele branchen mistede milliarder af kroner.

I mediernes verden er det tit den dramatiske historie, der får de store overskrifter. Ikke nødvendigvis, fordi det er den vigtigste eller rigtigste historie, men fordi det er den historie, der "sælger billetter", det vil sige tiltrækker flest læsere eller seere. Og det kan være svært som forbruger – eller mediebruger – at afgøre, hvad der er op og ned på en historie.



Muhammedkrisen

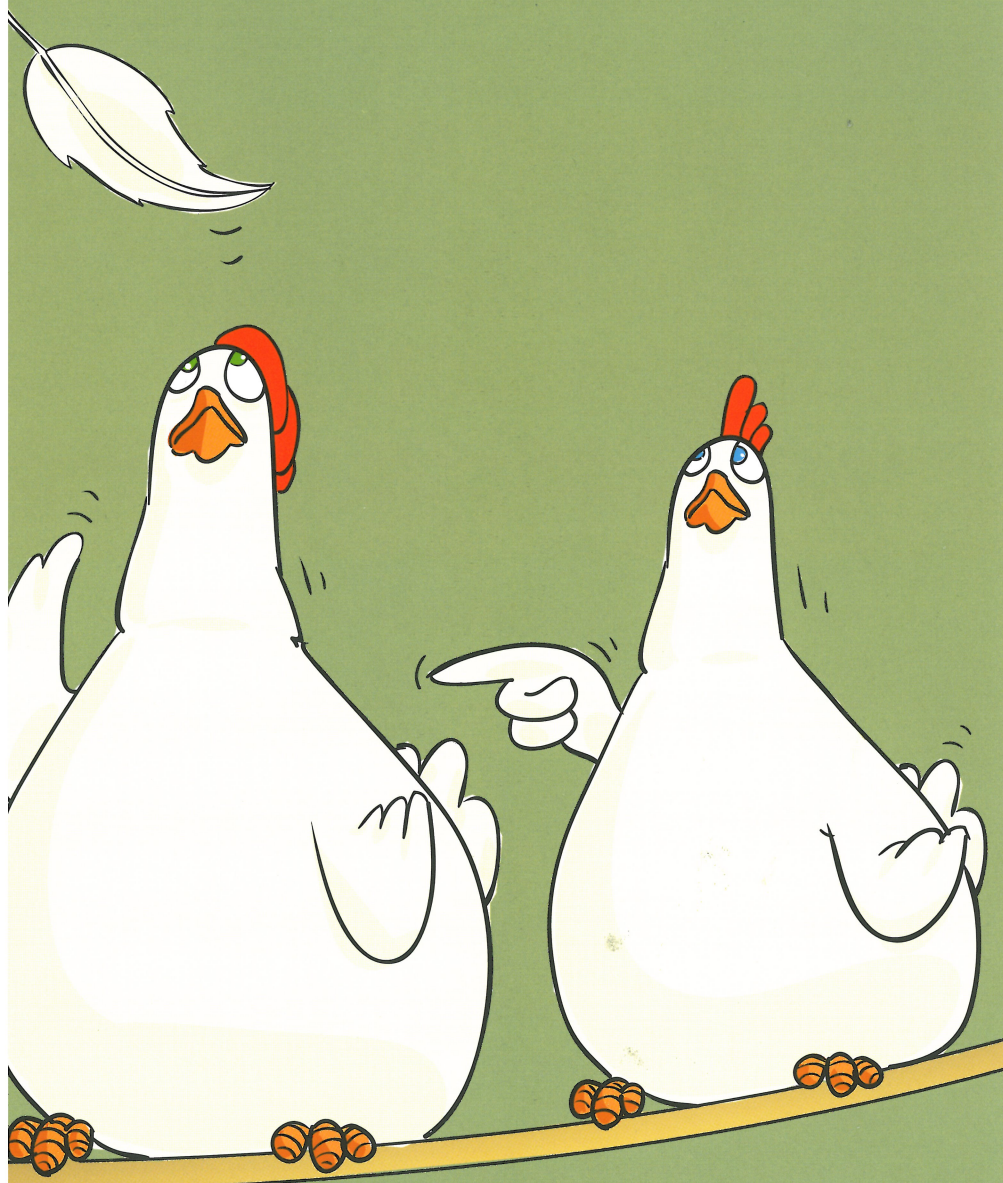
Den 30. september 2005 bragte dagbladet JyllandsPosten 12 tegninger af islams profet Muhammed. Tegningerne provokerede muslimer i både Danmark og udlandet.

Sagen udviklede sig til en diplomatisk krise mellem Danmark og flere arabiske lande. Det medførte en omfattende handelsboykot af danske varer, hjemkaldelse af ambassadører, overfald på danskere og afbrænding af det danske flag.

Verden rundt på et sekund

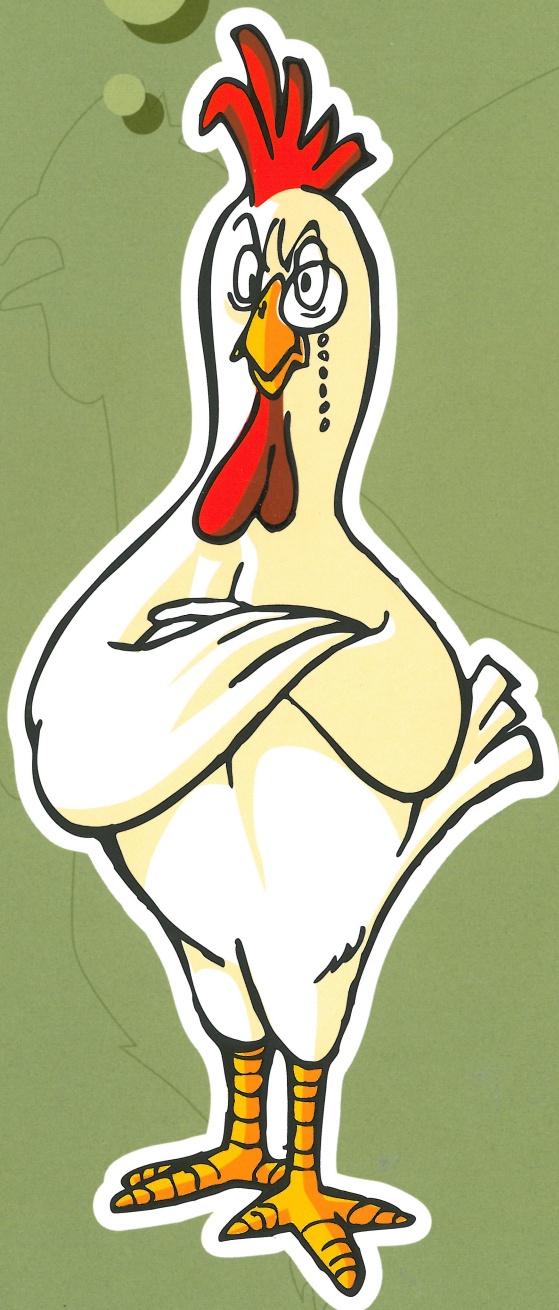
Det er muligt at udveksle meninger, holdninger og oplysninger mellem lande og verdensdele på et splitsekund. Et klik på computerens tastatur og folk på den anden side af kloden ved straks, hvad der er sket i Danmark. Og omvendt. Vi kan både se, høre og læse om hinanden.

Det er fantastisk, men det er også skræmmende. Skræmmende, fordi det ofte er svært at se, hvad der er kendsgerninger og hvad der er løgn. Hvad der er sandt, og hvad der er falsk.



Læs meget mere:

www.kyllingskolen.dk
www.kromozone.dk
www.madklassen.dk
www.altomkost.dk
www.foedevarestyrelsen.dk
www.danskfjerkrae.dk
www.danskladbrug.dk



Dansk Slagtefjerkræ