

Wild Food



www.kulturlandschaft.de

Foto: Søren Espersen

08

samle urter nok til ugens salater, supper eller desserter. Ramsløg og løgkarse kan gemmes som pesto eller i olie. Nødder, frugter og svampe kan tilberedes, tørres og gemmes på et utal af måder. Brug naturen som spisekammer og få samtidig naturoplevelser sammen med familien eller vennerne. Det giver helt andre smagsoplevelser, og naturen trives godt med at vi høster af dens overskud.

Vi kan også lade dyrene samle mad til os. Mange dyr spiser det, vi ikke selv kan fordøje eller samle ind. Bierne forsyner os med honning, der er et sundt sødemiddel med antibiotisk effekt. Vildtet lever både af den vilde flora og af markernes planter. Vildtkød er

generelt magert med en god fedtsyresammensætning. Og fiskekødet har et vigtigt indhold af sunde omega-3 fedtsyrer, der stammer fra havets og vandløbs alger, som gennem fødekæden bliver indlejret i kødet.

Kvæget har nogle helt særlige egenskaber. Drøvtyggere har særlige bakterier i mavesystemet, der gør dem i stand til at nedbryde cellulosen i urternes og græssernes cellevægge, hvorved de omsætter næringsstoffer, vi ikke kan optage, til kød og mælk. Kvægavl på naturarealer kræver ikke tilførsel af kunstgødning.

Her bliver historien kontroversiel: Køer producerer store mængder af drivhusgassen metan i forbindelse med deres fordøjelse. FNs fødevarer- og landbrugsorganisation FAO har beregnet, at op mod 18 % af den samlede udledning af drivhusgasser stammer fra husdyrholdet.

En anden brug af naturarealer

Køer prutter, men de har også deres gode sider. De konkurrerer ikke direkte med vi mennesker om foderet, fordi de omsætter græs og urter, som mennesker, kyllinger og svin ikke kan fordøje. Kyllinger og svin fodres med vegetabilsk protein, der kunne have været anvendt direkte som menneskeføde. Op mod 90% af energien går tabt i denne proces. Store dele af foderet importeres fra den 3. verden, hvor det dyrkes på marker, der i stedet kunne have brødfødt den lokale befolkning.

Produktion af oksekød fra fritgående dyr forurener ikke vandmiljøet. Tværtimod er husdyrene en vigtig del af plejen og vedligeholdelsen af de naturarealer og kulturlandskaber, vi er forpligtet til at vedligeholde ifølge internationale konventioner om biodiversitet og naturbeskyttelse. Skal de vedligeholdes uden hjælp fra køernes muler, kræver det en stor arbejdsindsats og fossilt brændstof. Og resultatet er ikke nær så godt.

Hvad vil en større produktion af kød og mælk på naturarealer betyde, rent klimamæssigt? 300.000 ha beskyttede naturarealer i Danmark skal plejes med afgræsning eller høslet. Bruger vi disse arealer til kødproduktion, vil vi ifølge Danmarks Miljøundersøgelser,

DMU*, kunne producere 30.000 ton kød, som svarer til omkring 20% af danskernes forbrug af oksekød. Nettoimporten er i dag godt 19.500 ton okse- og kalvekød, hvoraf en lille del kommer fra Brasiliens regnskovsområder, men størsteparten fra Tyskland og Holland.

Frisætter arealer til produktion af grøntsager

Lægger vi vores kødforbrug om til kød fra naturarealer, kan vi redde regnskov samtidig med at vores egen, tyskernes og hollændernes natur vil få det bedre. Også dyreetikken forbedres. Hvert år slagtes 25.000 jersey-tyrekalve, fordi det ikke kan betale sig at fodre dem op. Tyrekalve, der opfodres på naturarealer, giver det møreste og mest smagfulde kalvekød, man kan tænke sig. Samtidig skal der mindre mængder naturkød til, for at vi føler os mætte. Smagsoplevelsen er bedre og det "fylder" mere i munden.

Mælk fra naturarealer rummer også mere smag og er sundere. Verdens bedste oste produceres udelukkende af upasteuriseret mælk fra naturarealer.

Spiser du kød og mælkeprodukter fra naturarealer, behøver du ikke at have dårlig klimasamvittighed. Kødet er samtidig sundere. Der er flere sunde fedtsyrer, antioxidanter, konjugeret linolsyre og e-vitamin i naturkødet, samtidig med, at en fornuftig afgræsning af overdrevsarealerne bevarer naturen, biodiversiteten og kulturlandskabet. Det bidrager til bevaring af Brasiliens regnskove, sparer CO₂ fra transport og fryseanlæg, og frisætter arealer, der i dag bliver brugt til fremstilling af konventionelle mælke- og kødprodukter. Disse arealer vil fremover kunne anvendes til bæredygtig produktion af grøntsager og korn og dermed bidrage til at erstatte animalsk protein med planteprotein.

Søren Espersen

* Artikel af Anna Bodil Hald i Dansk Botanisk Forenings blad *Urt*, årgang 33 nr. 4, november 2009.

Danske landskaber bugner af mad

Hver årstid har sine gaver til middagsbordet, og den vilde mad har en kraft og variation i smagen, som den dyrkede mad sjældent kan matche.

1 Klørtang	13 Champignon	25 Vild Merian	37 Grå Bynke
2 Almindelig Salturt	14 Brombær	26 Hvidmelet Gåsefod	38 Strand-Mælde
3 Hindbær	15 Mælkehat	27 Svine-Mælde	39 Mågeæg
4 Rønnebær	16 Kornet Rørhat	28 Røllike	40 Hyben fra Klitrose
5 Rønnebærskud	17 Korkagtig Østershat	29 Hyben fra <i>Rosa rugosa</i>	41 Hybenrose, <i>Rosa rugosa</i>
6 Mirabeller	18 Ramløg	30 Tranebær	42 Krystal-Støvbold
7 Havtorn	19 Stor nælde	31 Mosebølle	43 Enebær
8 Jordbær	20 Skvalderkål	32 Brun Kamfluesvamp	44 Kantarel
9 Skovsyre	21 Skovløg	33 Rød birkerørhat	45 Smalbladet Timian
10 Lægekogleare	22 Tykskulpet Brøndkarse	34 Tyttebær	
11 Strandvejbred	23 Strand og Strandeng	35 Skovmærke	
12 Eng-Vokshat	24 Strandasters	36 Strandkål	