HUNGRY PLANET
mellem køkken og klode
en udstilling i Rundetaarn
22.01.-27.03.2011

MILJØPUNKT
INDRE BY-CHRISTIANSHAVN

HUNGRY PLANET

mellem køkken og klode

Udstilling i Rundetaarn 22.01.-27.03.

Dette lille billedessay er lavet for at give en fornemmelse af udstillingen *Hungry Planet - mellem køkken og klode*, som den fremstod i Biblioteksalen i Rundetaarn i dagene 22. januar - 27. marts 2011.

Udstillingen er en rejse i forskellige kulturers spisevaner opbygget omkring Peter Menzel og Faith D'Aluisios enestående billeder af familier fra hele verden sammen med den mad, de spiser på en uge.

Udstillingen søger at forbinde vores daglige måltid og det, vi hver dag gør i vores køkken og indkøbskurv, med den globale klima- og bæredygtighedsudfordring.

Fra udstillingens hjemmeside **www.hungryplanet.dk** er der adgang til yderligere information om udstillingen, dens skoletjeneste og tilhørende arrangementer, artikler, evalueringer, osv., ligesom udstillingens temaplancher og undervisningsmateriale kan downloades.

Billederne i denne publikation er taget af Henning Sjøstrøm og Jens Hvass, angivet med HS og JH i nederste højre hjørne.

Udstillingen er tilrettelagt af Miljøpunkt Indre By-Christianshavn og muliggjort med støtte fra Nordea-fonden, Indre By Lokaludvalg, KLS Grafisk Hus, Landbrugets Kulturfond og Gaia Trust.

NORDEA FONDEN KLS GRAFISK HUS GAIA TRUST Indre By Lokaludvalg

Sneglegangen op til Rundetaarn, et observatorium opført under Chr. IV i 1642.

JH foto 2011

Halvvejs oppe ad Rundetaarns sneglegang kan man se ind over kirkeskibet til det 900 m² store udstillingslokale.
Her holdt Det Kongelige Bibliotek til i over 200 år, fra 1657 til 1861.

JH foto 2011

Bag indgangstableauet ses de første af udstillingens 35 portrætter af familier fra hele verden sammen med den mad, de spiser på en uge. Disse billeder stammer fra Peter Menzel og Faith D'Aluisios bog *Hungry Planet: What the World Eats.*

JH foto 2011

Her er det familieportrætter fra Frankrig, Chad, Bosnien-Hercegovina samt længst til højre to familier fra Canada.

JH foto 2011

Hvor Menzel og D'Aluisios portrætbilleder hang i midten af lokalet, var der temaplancher langs biblioteksalens sider.

HS foto 2011

Her er det en temaplanche om Europas største dambrug, Veta la Palma, som producerer højkvalitets fisk uden at fodre, samtidig med at området indgår i et stort fuglereservat på trækruten mellem Den Iberiske Halvø og Afrika.

JH foto 2011

Temaplancherne dannede små nicher langs siderne, som gav ro til fordybelse. Herover ses plancher for *Affald*, *Det CO_2-absorberende landbrug*, *Kød og klima* samt *Naturligt landbrug*.

HS foto 2011

Kød og klima

Meat and Global Warming

6) >3,0 gigaton Fejlplaceret — >3.0 gigatons Misallocated

5) 5,6 gigaton Udeladelser, 4 poster — 5.6 gigatons Undercounted, 4 categories

4) 5.0 gigaton Udeladt metan — 5.0 gigatons Undercounted methane

3) >2.7 gigaton Udeladt areal-anvendelse — >2.7 gigatons Overlooked Land use

2) 8,8 gigaton Udeladt respiration fra husdyr — 8.8 gigatons Overlooked respiration by livestock

1) 7,5 gigaton FAO anslåede udledninger 2006 — 7.5 gigatons FAO emission estimates 2006

1) 7,5 gigaton FAO anslåede udledninger 2006 — 7.5 gigatons FAO emission estimates 2006

Klimapåvirkningen fra verdens kødproduktion

Det er efterhånden almindelig kendt, at kødproduktion tegner sig for en betydelig del af den samlede klimabelastning. Nye tal fra Worldwatch Institute viser nu, at andelen er væsentligt større, end man tidligere har regnet med.

FN's fødevareorganisation FAO udgav i 2006 en rapport om landbrugets klimapåvirkning, **Livestock's Long Shadow**, som kom til det for mange meget overraskende resultat, at landbrugets animalske produktion tegnede sig for ikke mindre end 18% af de globale drivhusgas-udledninger. Til sammenligning står luftfarten for 2% og skibstarten for 4-5% af de globale drivhusgas-udledninger. Den animalske produktion er således en af de allerstørste kilder til global opvarmning.

Vores husdyrhold er da også den mennesketalsmæssigt aktivitet, som tager allermest plads på kloden. Det bevågalingger i dag omkring 70% af verdens samlede landbrugsareal og 30% af verdens samlede areal til fodersfgrøder og græsning. Og husdyrer er stadig tilgrønde, både i Ulande og U-lande. Hvor vi siden 2. verdenskrig er blevet dobbelt så mange mennesker, er det kommet nærsten seks gange flere husdyr. For eksempel er der i Danmark 2½ gris for hver indbygger, og foderet til de stadig større produktionsenheder hentes efterhånden hjem fra hele verden - helt ude af balance med de umiddelbare omgivelser.

Husdyrene spiser mere end halvdelen af dem mad, vi fanger i havet og omkring halvdelen af den mad, vi dyrker på vores marker. For en afgrøde som soja går 80% til foder til husdyr. I en tid, hvor markerne også skal levere stadig større mængder af biobrændstoffer til vores sulne motorer, er det mere pres på de dyrkbare arealer end nogensinde. Den voksende efterspørgsel efter kød er i dag den største drivende faktor bag fældning af regnskov, og over alt i verden ander motorsaverne sig hver dag ind på naturlige områder for at skaffe plads til flere husdyr.

Regnskovene har ikke haen en kolossal biodiversitet. De har også meget store mængder CO_2 bundet i vegetationen. For hver hektar regnskov, som rydder, fjernes der vegetation, som lagrer omkring 200 ton CO_2. Og i løbet af få år efter frigives der yderligere 200 ton fra jorden i takt med, at rødder og humus går i forrådnelse.

Andre drivhusgasser

Ved landbrugets klimapåvirkning er der ikke blot tale om udledning af CO_2. Når koer (og andre drøvtyggere) fordøjer deres føde, sender de metan ud i luften, og husdyrenes ekskrementer afgiver lattergas. Det er stoffer fra naturlige processer, som i hæredygtig skala ikke er nogen trussel mod økosystemernes balance, men med stadig flere husdyr i stadig større fabrikskrog bliver det tilsammen til en ondog meget stor faktor i de globale klimaforandringer.

Koncentrationen i atmosfæren af metan (CH_4) og lattergas (N_2O) er små i forhold til koncentrationen af CO_2. Og modsat CO_2 som bliver meget længe i atmosfæren, er halveringstiden for metan blot ti år. Men drivhuseffekten er markant stærere. Metan ansætter ofte til at være omkring 25 gange stærkere end CO_2, mens lattergas er op imod 300 gange 'heder' til at tilbageholde varme i atmosfæren end CO_2. Når man tager om CO_2 udledninger fra landbruget, omregnes de øvrige drivhusgasser derfor til CO_2-ækvivalenter for at kunne vurdere den samlede drivhuseffekt.

51% af alle drivhusgasser

Op til klimatopmødet i København i december 2009 bragte Worldwatch Institute en tankevækkende artikel: **Livestock and Climate Change**, hvor man havde bedt Robert Goodland og Jeff Anhang fra Verdensbankens miljøuvurderingsudvikling om at gennemgå FAOs beregninger fra 2006. Goodland & Anhang påviser her store inkonsekvenser og uredelighed i FAOs beregninger, som tilsammen gør, at drivhusgasudledningerne fra verdens kødproduktion er mere end store.

Blandt andet har man slet ikke indregnet husdyrenes udledning af metan, og hvis man yderligere indregner metan med dens fulde repræsentative drivhusgaseffekt (som IPCC anbefaler det), så er metan over en 20-årig periode 72 gange stærkere end CO_2, og verdens kødproduktion tegner sig for hele 51% af de samlede menneskeskabte udledninger af drivhusgasser. Goodland & Anhangs beregninger er illustreret i de to sejler i midten, og forudsætningerne er nærmere beskrevet i bokstekosten til højre.

Mængden gør en forskel

Der er bundet en vis udledning af drivhusgasser til al fødevareproduktion. Men gennemgående er den langt højere for den animalske føde end for den vegetabilske føde. Der kan gå op til 20 enheder vegetabilsk føde til at skabe én enhed animalsk føde. Omsætningstabet er størst for oksekød og mindst for fjerkræ. Man kan lave to og industriskylling med ét kg foder.

Det industrialiserede landbrug bruger i dag tilsvarende 10 enheder fossil energi for at fremstille 1 energienhed føde. Det nuværende landbrug har således udviklet en afhængighed af fossile brændstofer, som med den nuværende forsyningsbalance ikke kan fortsætte fremover, og som er en anden vigtig del af, at landbrugets klimapåvirkning udgør en så stor del af den samlede globale klimaudledning.

Worldwatch Institute anbefaler på baggrund af Goodland og Anhangs artikel at reducere landbrugets animalske produktion med 25% på verdensplan. Det ville give en 12,5% reduktion af de samlede globale menneskeskabte udledninger af drivhusgasser - eller en reduktion i samme størrelsesorden som den, man forgæves søgte at forhandle sig frem til i ved klimatopmødet i København.

Det store forbrug af forarbejdet og animalsk føde, som kendetegner den gennemsnitlige danske diæt er ikke kun problematisk i et klima- og bæredygtighedsperspektiv. Det ville være sundt for os at spise væsentlig mindre animalsk protein. Dermed er vores spisevaner - og ikke mindst vores forbrug af animalske produkter fra den industrielle fødevareproduktion - et af de områder, hvor vi som familier og enkelthvidder i vores dagligdag kan gøre en markant forskel for klimaet og vores egen sundhed.

Kilder:

H. Steinfeld et al.: *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options*. FAO, Rom 2006.

Robert Goodland and Jeff Anhang: "Livestock and Climate Change", *Worldwatch Magazine* vol. 22 no. 6 nov.-dec. 2009, pp. 10-19.

Husdyr og klimaforandringer

1) Den nederste boks i søjlediagrammet angiver de samlede udledninger af drivhusgasser, som anslået i FAOs rapport *Livestock's Long Shadow* fra 2006. Heri anslås det, at rydning af regnskov, drift af husdyrene, tilvejebringelse af foder, bearbejdning og transport af kødproduktionen tilsammen giver en udledning af drivhusgasser fra landbrugets kødproduktion på i alt 7,5 gigaton CO_2-ækvivalenter (samtlige drivhusgasser omregnet til CO_2). Dette svarer til 18% af udledningerne af verdens samlede menneskeskabte drivhusgasser.

Herovenfor pilpeger Goodland & Anhang i en artikel i *Worldwatch Magazine* i 2009 en hel række fejl og udeladelser, som tilsammen gør, at udledningerne fra landbrugets kødproduktion kommer op på 32,5 gigaton CO_2 pr. år - eller mere end fire gange højere end i FAOs estimat.

2) Rapporten undlader fuldstændigt at medregne husdyrenes udånding af metan.

3) Den stadige udbygning af landbrugsareal til husdyrenes føder og græsning er den største enkelte grund til rydning af regnskov, og FAOs rapport har underbemærget dette i en storrelsesorden, som svarer til omkring 50 gange de samlede danske CO_2 udledninger. For hver hektar regnskov, som rydder, fjernes der umiddelbart vegetation, som lagrer omkring 200 ton CO_2, og inden for få år efter frigives der yderligere tilsvarende 200 ton CO_2 fra jorden i takt med at rødder og humus går i forrådnelse. Med dæmpningen fjerner vi derfor et af verdens vigtigste CO_2-lager. Hvis vi vender processen og lod nu rydskede regnskovsområder gå tilbage som regnskov, ville det kunne absorbere store mængder CO_2.

4) Metan regnes normalt til at være omkring 22 gange kraftigere drivhusgas end CO_2. Dette er rigtigt set i et 100-års perspektiv. Men hvis man som IPCC anbefaler regner metans virkning i et 20-års perspektiv, er metan en 72 gange kraftigere drivhusgas end CO_2. I her mangler der ifølge Goodland & Anhang ander 5 gigaton CO_2 i FAOs beregninger, eller næsten 100 gange de danske udledninger.

5) Fire ander fejltidder omkring vurderingen af omfanget af det globale husdyrhold giver tilsammen yderligere drivhusgasudledninger svarende til mere end 100 gange de danske udledninger. For eksempel regner FAOs rapport med, at der årligt ædes omkring 21,7 mia. husdyr, hvor de fleste ander slutnes, at vi årligt æder omkring 30 mia. husdyr.

6) FAOs rapport udeladelser en række fakturer fra sine beregninger, som for eksempel drivhusgasudslip fra landbrugsredskaber, skovfældning i Amazonas. Man medregner heller ikke udledninger fra fiskerflåtne, drivhusgasser nødvendige for kølling af kød, drivhusgasser fra tilberedningen, bortskafelse af spildprodukter, emballage, medicinsk behandling af husdyr osv. I alt yderligere udledninger i storrelsesordenen 50-60 gange de samlede danske udledninger.

Alt i alt når Goodland & Anhang frem til, at verdens kødproduktion set over en 20-års periode ville for mere end halvdelen af verdens samlede udledninger af drivhusgasser.

1 gigaton CO_2 = 1.000.000.000 ton CO_2, eller omkring 20 gange de samlede danske CO_2-udledninger pr. år.

Således er den globale kødproduktions CO_2-udledninger som vurderet af FAO i 2006 omkring 150 gange de samlede danske udledninger, mens Worldwatch Magazines beregninger svarer til, at den globale kødproduktion udleder 650 gange de samlede danske udledninger af drivhusgasser.

1 gigaton of CO_2 = 1,000,000,000 tonnes of CO_2 or about 20 times the total Danish CO_2 emissions per year.

Thus, the total CO_2 emissions of global meat production as estimated by FAO in 2006 are about 150 times the total Danish emissions while the total CO_2 emissions of Worldwatch Magazine's estimates from 2009 equals 650 times the total Danish emissions of greenhouse gases.

FAO Estimates 2006 World Watch Estimates 2009

H. Steinfeld et al.: *Livestock's Long Shadow* 2006; R. Goodland & J. Anhang: "Livestock and Climate Change," (2009).

Climate Impact of Global Meat Production

It is commonly known that meat production accounts for a significant part of the total environmental impact. New figures from the Worldwatch Institute now show that the share is substantially larger than earlier expected.

The UN food organization, FAO, published a report in 2006 about agricultural climate impact, **Livestock's Long Shadow**, which reached the far-reaching surprising result that the livestock production accounted for no less than 18% of the global greenhouse gas emissions. In comparison, aviation accounts for 2% of the global emissions and shipping for 4-5% of global emissions. Livestock is thus one of the largest sources of global warming.

Our livestock farming is also the single most space consuming human activity on the planet. It occupies around 70% of the total agricultural areas and 30% of the total areas for forage crop and grazing. And the consumption is rising still, in both industrialized and developing countries. While we are twice as many people since World War II, there are nearly six times as many livestock. For instance, in Denmark there are 2½ pigs for each inhabitant - and the forage for the increasingly large production units is gradually being brought in from around the world - completely out of balance with the immediate surroundings.

The livestock eat more than half the food we catch in the ocean and around half of the food grown in our fields. In the case of soy, 80% is used as forage for livestock. In a time when the fields also have to deliver increasing amounts of bio fuels for our hungry engines, the pressure on the cultivated areas is bigger than ever. The growing demand for meat is the biggest factor behind felling of rainforest, and in all corners of the world chainsaws eat their way through the rainforests to make room for more livestock.

The rainforests are not only a colossal biodiversity. They also have large quantities of carbon dioxide bound in the vegetation. For every hectare rainforest cleared, vegetation which stores around 200 tons of CO_2 is removed. And within a couple of years an additional 200 tons CO_2 is released from the ground while roots and humus deteriorate.

Other greenhouse gases

In the climate impact of the agricultural sector it is not only a question of emitting CO_2. When cows (and other ruminants) digest, they send out methane into the air, and the livestock excrements emit laughing gas. They are substances from natural processes, which on a sustainable scale pose no threat to the balance of the ecosystems, but with the increasing number of livestock in the increasing number of industrial farms, totally it becomes a significant factor in the global climate changes.

The concentration of methane (CH_4) and laughing gas (N_2O) in the atmosphere is small relative to the concentration of CO_2. And contrary to CO_2, which stays in the atmosphere for a long time, the half-life of methane is only 8 years. But the greenhouse effect is significantly larger. Methane is frequently estimated to be 25 times stronger than CO_2, while laughing gas is close to 300 times 'better' at withholding heat in the atmosphere than CO_2. When talking about CO_2 emissions from the agricultural sector, the other greenhouse gases are converted to CO_2 equivalents to be able to assess the total greenhouse effect.

51% of all greenhouse gases

Before the climate summit in Copenhagen in December 2009, Worldwatch Institute published a thought-provoking article: **Livestock and Climate Change**, where Robert Goodland and Jeff Anhang, two environmental advisors of the World Bank, had been asked to go through the calculations done by FAO in 2006. Goodland & Anhang show huge inconsistencies in the FAO calculations which put together make the greenhouse gas emissions from the world's meat production significantly higher.

For instance, the livestock exhalation of methane is not included and if methane is included with its full immediate greenhouse gas effect (as IPCC recommends), methane is 72 times stronger than CO_2 during a 20-year period, and the world's meat production accounts for as much as 51% of the total human-induced emissions of greenhouse gases. Goodland & Anhang's calculations are illustrated by the two middle columns and the premises are more closely described in the box text on the left side.

Quantity makes a difference

A certain emission is connected to all food production. But it is consistently higher for meat products than for vegetarian products. It takes up to 20 units of plant food to produce one unit of animal food. The loss in turnover is largest for beef, and smallest for poultry. Two kilos of industrial chicken can be produced using one kilo of forage.

Industrialized farming today uses the equivalent to 10 units of fossil energy to manufacture 1 energy unit food. The current agriculture has developed a dependency of fossil fuels, which with the current supply situation cannot continue in the future, and is another important part of the agricultural climate impact being such a big part of the total global climate challenge.

Based on Goodland & Anhang's article, the Worldwatch Institute recommends reducing the agricultural sector's meat production by 25% worldwide. This would result in a 12.5% reduction of the total global human-induced emissions of greenhouse gases - or a reduction the size of the one negotiated unsuccessfully at the climate summit in Copenhagen.

The large consumption of prepared and animal food that characterises the average Danish diet is not only problematic in a climate and sustainability perspective. It would be healthy for us to cut substantially less animal protein. Thus, our eating habits - and not least our consumption of animal products from the industrial food production - is one of the areas where we, as families and individuals, can make a significant difference for the climate and our own health through our daily lives.

Sources:

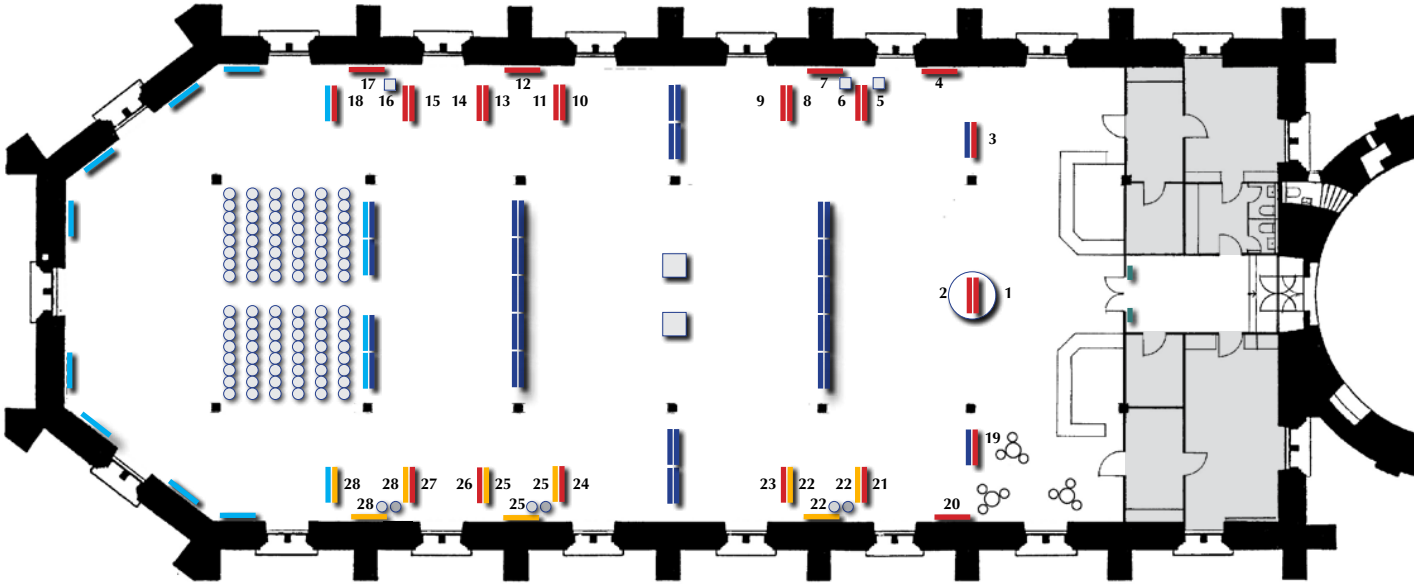
H. Steinfeld et al.: *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options*, FAO, Rom 2006.

Robert Goodland and Jeff Anhang: "Livestock and Climate Change", *Worldwatch Magazine* vol. 22 no. 6 Nov.-Dec. 2009, pp. 10-19.

www.fao.org
www.worldwatch.org

www.fao.org
www.worldwatch.org

Én af udstillingens 28 temaplancher. Vores husdyrhold udgør en meget stor del af den samlede klimabelastning.



Peter Menzel familieportrætter
Peter Menzel øvrige billeder
Danske familieportrætter
Temaplancher

1 Jordkloden
2 Hungry Planet statistik
3 Markedsbilleder fra Tyrkiet
4 Mad i kunsten
5 Urban Farming Manifest
6 Almanak - opskrift på årstiden
7 Ny Nordisk Hverdagsmad
8 Vild mad
9 Den økologiske dal
10 Bæredygtig akvakultur
11 Naturligt landbrug
12 Kød og klima
13 CO_2-absorberende landbrug
14 Emballage
15 Transport
16 Klimatologiske Tipping Points
17 Klimaerklæring
18 Hvorfor 350 ppm?
19 Markedsbilleder fra Tyrkiet
20 Madbilleder fra Syrien
21 Det økologiske fodaftryk
22 Dansk familieportræt I
23 Stop spild af mad
24 CO_2-pyramide
25 Dansk familieportræt II
26 En ny mærkningsordning
27 Køkkenets klimaråd
28 Dansk familieportræt III

Udstillingens plancher er fordelt på fire hovedgrupper. Familieportrætterne er placeret i midterområdet, de øvrige Menzel-billeder i apsis-enden omkring stoleopstillingen, mens de danske portrætter og temaplancherne er at finde langs siderne.

JH foto 2011

Tre dage før åbningen er de 82 plancher ved at blive hængt op. Så godt som alt var nedhængt fra loftet, hvilket gav udstillingens fremtræden en stor lethed. Alle dele er lavet, så de er lette at genbruge i nye sammenhænge.

JH foto 2011

Hungry Planet - mellem køkken og klode

Udstillingen Hungry Planet er både en rejse ind i køkkenet hos familier verden rundt og en øjenåbner omkring de klima- og miljøudfordringer, kloden står over for. Peter Menzels fotoportrætter inviterer dig indenfor hos familier rundt om i verden og giver dig indblik i vidt forskellige madkulturer og vilkår omkring det at brødføde familien.

Tre danske familier åbner køkkenet

Også tre danske familier giver dig et indblik i deres indkøb af madvarer, madvaner og hvor meget affald, de smider ud i løbet af en uge. Danske madvaner er blandt andet præget af, at vi er et af de mest kødspisende folk i verden og at vi spiser en del mad, der er transporteret over lange afstande. De danske familier blev bedt om at skrive ned, hvor maden kommer fra. Men i mange tilfælde var det ikke muligt for dem at finde ud af det.
Vores fødevarer tegner sig for en betydelig andel af den samlede klimabelastning. Og her er kødforbrug, transport og mærkningsordninger blot nogle af de mange emner, som temaplancherne tager op.

Madforbrugets betydning for klimaet

Udstillingen giver eksempler på, hvordan både landbruget og måden, vi spiser på kan gøres mere bæredygtigt. Hver især kan vi gøre en forskel. Det handler både om, at det skal være nemmere at se, hvordan en fødevare belaster klimaet, og om at lade den viden, vi har, få indflydelse på vores madvaner.
Vi håber, at du nyder udstillingen og Peter Menzels fortællingsmættede billeder. Og at du finder inspiration i de øvrige plancher til at overveje dine egne madvaner og indkøb af fødevarer.

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn

Fortællingen om, hvad verden spiser

"Peter Menzel og jeg inviterede os selv til at spise med 30 familier i 24 lande for at udforske menneskets ældste sociale aktivitet: Det at spise. Enhver, som husker en købmandsbutik for 20 år siden ved, at vores måltider ændrer sig. Men færre ved, at det gør sig gældende verden over.
Nogle kostændringer skyldes globalisering, efterhånden som industrialiseringen og kapitalismen når ud til fjernere og fjernere egne af kloden. Andre har at gøre med øget velstand, der giver mulighed for en større variation i kosten. I fattige egne betyder det, at familierne spiser mere fisk og flere færdigretter som pizzaer og burgere. Endnu andre ændringer skyldes migrationen, hvor rejsende eller indvandrere og flygtninge bringer deres egen madkultur med til det nye land og samtidig optager nogle af landets skikke.
For at studere sammenhængene, betragtede vi typiske familier over hele verden - mens de dyrkede landbrug, købte ind, tilberedte maden og spiste. Til sidst lavede vi portrætter af familien med deres madforbrug for en uge. Vi håber, at resultatet fremstår som et atlas over planeten på et tidspunkt, hvor verden gennemgår extraordinært store forandringer.
Vores projekter og bøger har som formål at hjælpe publikum til at se verden i et bredere perspektiv og give den enkelte mulighed for at sammenligne sig med andre. Denne udstilling og vores bog *Hungry Planet - What the World Eats*, som den bygger på, fortsætter det spor.
Vi håber, du vil gå på opdagelse i udstillingen, læse teksterne, og bruge oplevelsen som afsæt for at gå på videre opdagelse."

Faith D'Aluisio & Peter Menzel
Napa, California, USA

Tirsdagsrækken

MILJØPUNKT INDRE BY CHRISTIANSHAVN

I tilknytning til udstillingen Hungry Planet vil en række kunstnere, forskere og madentusiaster lave oplæg til nogle af de temaer, der knytter sig til vores mad. Alle arrangementer finder sted i Rundetaarn på tirsdage kl. 19[15]. Samtidig er der mulighed for at se udstillingen.

Billetter à 40 kr. kan bestilles via www.rundetaarn.dk.

Vild Verden - Fremtidens Føde

1. februar kl. 19[15] (dansk)

Tor Nørretranders, forfatter og videnskabsjournalist

"Det er for ensidigt og kedeligt, at vi får 60% af vores kalorier dækket af korn, ris, kartofler og majs. Lad os peppe det op med vilde urter og vildt kød", mener Tor Nørretranders.
I sin nye bog dykker han både ned i det globale perspektiv - landbrugets udfordring - at brødføde det stigende antal borgere på kloden, og det nære perspektiv - den enkeltes ernæring og sundhed.

Vild Mad - Vildt Godt

8. februar kl. 19[15] (dansk)

Søren Espersen, grundlægger af Kulturlandskab.dk

"Hvis vi bruger flere vilde planter og kød og mælk fra naturarealer, vil både vi og naturen få det bedre. Også CO_2-belastningen fra produktion af kød er mindre på naturarealer". Søren Espersens udgangspunkt er, at den danske natur bugner af sund og velsmagende vild mad som er lige til at plukke.

What We Eat - A Worldwide Photographic Journey

15. februar kl. 19[15] (engelsk)

Peter Menzel & Faith D'Aluisio, forfattere til bogen 'Hungry Planet' & 'What We Eat'

Peter Menzels fotos danner baggrund for udstillingens tema og sætter levende ansigter på statistik, tendenser og kulturelle forskelle omkring vores madforbrug. Kalorier og kultur - overernæring og underernæring sættes ind i en ramme, hvor vi kan sammenligne vores egne madvaner med andre kulturer rundt om i verden.

Haiku-digte til en Sulten Planet

22. februar kl. 19[15] (dansk)

Bo Lille, digter & 'ordsnedker' og den franske basklarinettist Saxi

Med sine små korte fortættede tekster i den japanske haiku-tradition åbner Bo Lille nye underfundige forståelsesrum. De åbner sanserne for det usete og uopdagede. Bo Lille har udgivet en lang række digtsamlinger, herunder samlingen: 'Haiku på dansk - med skævt smil og skæve øjne' og 'Haiku - Knytæg med Afkroge.'

Hungry City

1. marts kl. 19[15] (engelsk)

Carolyn Steel, arkitekt, lektor og forfatter

Hvordan bygger vi byer, der tager hensyn til, at vi skal brødføde de mange indbyggere? Vi har en tendens til at regne mad for en selvfølge i Vesten. Med en stigende bybefolkning må vi gentænke ikke blot, hvordan vi skaffer føde til de voksende byer, men hele by-land relationen. Vi har brug for et 'Sitopia' - hvor vi igen inddrager vores fødevareproduktion i vores bolormer.

Sære Fortællinger til en Sulten Planet

8. marts kl. 19[15] (dansk)

Hans Laurens, arkitekt, forfatter og historiefortæller.

Den gode historie skaber et «vi», man kan dvæle ved og være i, siger Hans Laurens, som er fortælekunstens 'Grand Old Man'. Med sine fortællinger skaber han et rum til langsomheden, eftertanken og opmærksomheden. I et fortælleunivers, hvor humor og alvor går hånd i hånd.

Arrangør: Miljøpunkt Indre By-Christianshavn www.hungryplanet.dk.

Rundetaarn har besøgende fra hele verden. Derfor blev alt udstillingsmateriale udarbejdet både på engelsk og dansk. Herover er det udstillingens introducerende folder, som kan downloades fra www.hungryplanet.dk.

Familien Namgay, Shingkhey - 30,18 kr. pr. uge

Sangay Kandu (39), Sangay (35), Tandin Wangchuk (0), Sangay Zam (12), Chato Namgay (14), Chato Geltshin (12), Zekom (9), Bangam (21), Drup Chu (56) Choeden (16) Nalim (53), Namgay (57) og Geltshin (9) - én uges mad i februar.

Korn og anden oliveholdig mad: 1,5 kr.** - Rede ris,* 30 kg; *dette brødtrinde og så de mange grøntsager, som kommer ikke til middagstid*; mel,* 1,4 kg; hatat (røde kartofler),* 1 kg; byg,* 1,9 kg; til røstning.

Mejeriprodukter: ** - Mælk,* 10,6 l; *de familiens køer. Smør bliver kærnet fra en position af denne mælk. Ingredienter*: vaffe, bugen og*så. Ostekning 6% af osten bliver også produceret af mælken.*

Kød, fisk og æg: 0,81 kr.** - *Æg,*† 11; fisk, tørrede, 125 g; *familien spiser fisk eller kød - som regel tørret - en eller to gange om måneden. Tidsrene på fotoet repræsenterer omkring tre måneders forbrug af kød eller fisk. Pengebeløbet repræsenterer hvad den position, de spiser på en uge, koster dem. Der spises oftere tørret kød end fisk.*

Frugt, grønsager og nødder: 8,76 kr.** - Mandarinier, 1,6 kg; gule bananer, 635 g; *frugt kaldes ungefhånsvigt*; radiser, 3 kg; spinat,* 5 store bundter; sennepsblade,* 4 store bundter; aubergine,* 1 kg; røde løg, 1 kg; tomater, 500 g; gulerødder,* 500 g; grønne chili, friske, 125 g; *mængden på fotoet repræsenterer omkring tre måneders forbrug*; rød chilipeber, tørrede, 125 g; *mængden på fotoet repræsenterer omkring tre måneders forbrug. Normalt er alle grøntsager hjemmedyrkede eller ikke fra en ruhio. Grøntsager købes uregelmæssigt.*

Krydderier og tilbehør: 7,62 kr. - Sennepsolie,* 2 l; salt, 1,5 kg; *til madlavning og til kæmme for at øge mælkeproduktionen*; ingefær, 500 g; forkulsbart natron, 1 lille pakke, brugt til at neutralisere syre i te; chilipulver, 1 håndfuld.

Drikkevarer: 4,56 kr. - *Æg,*† 11; fisk, tørrede, 125 g; *familien spiser fisk eller kød - som regel tørret - en eller to gange om måneden. Tidsrene på fotoet repræsenterer omkring tre måneders forbrug af kød eller fisk. Pengebeløbet repræsenterer hvad den position, de spiser på en uge, koster dem. Der spises oftere tørret kød end fisk.*

Diverse: 7,26 kr. - Betel-nødder, 80; blade fra betel-nødder, 2 bundter; ferne-pasta, 1 pk.

* Hjemmedyrket; † Ikke på fotoet.

** Markedsværdi af den hjemmedyrkede mad, hvis købt ikkat: 174,16 kr.

Bhutan

Befolkning: **2.185.569**

Befolkning i landbyen Shingkhey: **96** (anslået)

Areal i kvadratkilometer: **46.998** (lidt større end Danmark)

Befolkningstæthed pr. kvadratkilometer: **47**

Befolkning: **95%**

Procent af befolkningen som er selvforsynende landmænd: **85%**

Areal mere end 3.000 m over havets overflade: **44,5%**

Andel af befolkningen med adgang til elektricitet: **30%**

Gennemsnitlig levetid mænd/kvinder: **60/62 år**

Fødselsrate (børnfødt pr. kvinde): **5**

Andel mænd/kvinder over 15 år, som kan læse: **56/28%**

Årligt alkoholforbrug pr. person om alkohol: **0,57 l**

BNP pr. person i realkøbekraft (KKP) - hvad tilsvarende lokale varer ville koste i USA: **$1.969/11.014 kr.**

Samlede årlige sundhedsudgifter pr. person i kr. og i % af BNP: **54 kr./3,9%**

Andel overvægtige, mænd/kvinder: **34/45%**

Stærkt overvægtige, mænd/kvinder: **5/13%**

Kødforbrug pr. person pr. år: **3 kg**

McDonald's, Burger King, KCF, Pizza Hut restaurante: **0**

TV-stationer i 1998/2005: **0/1**

Lovpligtig told for individuelle udenlandske besøgende pr. dag: **1.230-1.440 kr.**

Bhutan

Population: **2,185,569**

Population of Shingkhey village: **96** (estimated)

Area in square miles: **18,142** (slightly larger than Denmark)

Population density per square mile: **121**

Urban population: **9%**

Percent of population that are subsistence farmers: **85%**

Land that is above 10,000 feet in elevation: **44,5%**

Population with access to electricity: **30%**

Life expectancy, male/female: **60/62 years**

Fertility rate (birth per woman): **5**

Literacy rate, male/female, 15 years and older: **56/28%**

Annual alcohol consumption per person (alcohol content only): **0.6 quart**

GDP per person in Purchasing Power Parity (PPP $) - what equivalent local goods would cost in the US: **$1,969**

Total annual health care expenditure per person in $, and as percent of GNP: **$9/3,9%**

Overweight population, male/female: **34/45%**

Obese population, male/female: **5/13%**

Meat consumption per person per year: **6.6 pounds**

McDonald's, Burger King, KCF, Pizza Hut restaurants: **0**

TV stations in 1998/2005: **0/1**

Government tariff for individual foreign visitors per day: **$205** to **$240**

The Namgay Family of Shingkay Village - $5.03 per Week

Sangay Kandu (39), Sangay (35), Tandin Wangchuk (0), Sangay Zam (12), Chato Namgay (14), Chato Geltshin (12), Zekom (9), Bangam (21), Drup Chu (56) Choeden (16) Nalim (53), Namgay (57) and Geltshin (9) - One Week's Food in February.

Grains & Other Starchy Foods: $0.25** - *Red rice,** 66.2 lb, *this also feeds the many guests who drop by at mealtimes; flour,** 1.1 lb; red potatoes,* 2.2 lb; *barley,* 2 lb, *for toasting.*

Dairy: ** - *Milk,** 2.8 gal, *from family cows. Butter is churned from a portion of this milk; the by-product, whey, is also used. About 1.8 lb of cheese is produced from the milk as well.*

Meat, Fish & Eggs: $0.08** - Eggs,*† 11; fish, dried, 4.4 oz, *the family eats fish or meat—normally in dried form—once or twice a month. The fish in the photograph represents about three months' worth of either fish or meat. The dollar amount represents what the portion they eat costs. Dried beef is eaten more often than fish.*

Fruits, Vegetables & Nuts: $1.46** - *Mandarin oranges,* 3.5 lb; yellow bananas, 1.4 lb; *fruits are purchased infrequently*; radishes, 6.6 lb; spinach,* 5 large bunches; mustard greens,* 4 large bunches; eggplant,* 2.2 lb; red onions, 2.2 lb; tomatoes, 1.1 lb; carrots,* 1.1 lb; green chilies, fresh, 4.4 oz, *amount in photo represents about three months' worth*; red chilies, dried, 4.4 oz, *amount in photo represents about four month's worth. Normally, all vegetables are homegrown or borrowed from a neighbor. Vegetables are purchased infrequently.*

Condiments: $1.27** - Mustard oil,* 2.1 qt; salt, 3.3 lb, *for cooking and feeding to cows for increased milk production*; ginger, 1.1 lb; bicarbonate of soda (baking soda), 1 small pk, *used to neutralize acid in tea*; chili powder, 1 handful.

Beverages: $0.76 - Tea rounds, 2 *cakes, for butter tea*; Red Label tea, 0.7 oz, *for guests only*; water comes in through a plastic hose from a spring above the house, used for cooking and boiled for drinking.

Miscellaneous: $1.21 - Betel nuts, 80; leaves for betel nuts, 2 bundles; ferne paste, 1 pk.

* Homegrown; † Not in Photo.

** Market value of homegrown foods, if purchased locally: $29.06.

Hver af de 35 plancher med Menzel og D'Aluisios 35 familieportrætter har fuldstændige opgørelser over, hvad familierne spiser på en uge, samt (i midten) statistiske oplysninger om det pågældende land.

En 1-uges køkkenundersøgelse

A One-Week Kitchen Study

Familien Al Awssi

Undersøgelsen af madvarerne gav anledning til en del samtaler om, hvor maden kommer fra. Er det for eksempel en god idé at bringe vand i plastikflasker fra Grækenland til Danmark?

- Undersøgelsen af vores madindkøb gav anledning til, at vi talte en del om, hvor vi troede tingene kommer fra. Det havde jeg aldrig tænkt set meget over, fortæller Lone. Der er ikke megen information på varerne om, hvor de kommer fra og hvor de er produceret henne. Derfor var det meget vanskeligt at svare på spørgeskemaet om transporten.

Græsk vand med lastbil gennem Europa

Undersøgelsen har også gjort familien mere bevidste om, at der er meget emballage.

– Plasbeslag ser man nit affald, og man ser, at sækken bliver større og større. Jeg begyndte at tænke over, om tingene er pakket meget ind, fortæller Lone. Nogle gange vejer emballagen endda mere end varen indeni. Det var ikke sådan, at vi lærede om på, hvad vi ellers ville købe. Men vi fik sat fokus på, hvor meget emballage der er.

– Vi køber nogle gange græsk vand i plastikflasker. Der begynder jeg at se for mig, hvordan lastbilerne kører op igennem Europa. Alt er glad for vand på flaske, men Lone foretrækker vandet fra hanen.

– Jeg synes det vil være ærgerligt, hvis politikerne mister fokus på at vandet i vores vandhaner skal være god kvalitet, siger hun. Det skal gerne være sådan, at vi kan drikke vandet fra hanen, som vi altid har gjort.

Mere bevidst om indkøb

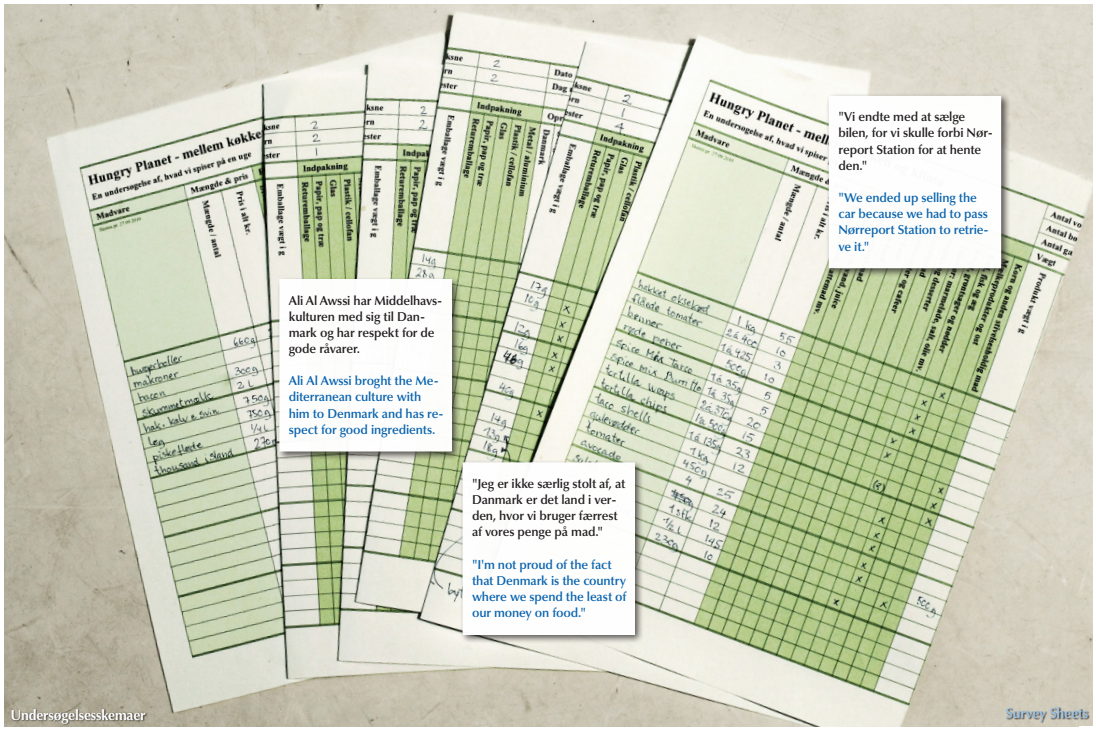
Det har ikke været et meget bevidst valg for familien at købe økologiske varer. Men Lone fortrækker at købe økologisk, fordi hun mener, at økomærket er en garanti for, at varerne er produceret ordentligt. At der er lagt større ansvar i dyrkningen, så varerne har en bedre kvalitet og er sundere. Så det havner alligevel en del økologiske varer i kurven. Og undersøgelsen gav Lone mere viden om, hvornår hun gerne vil købe økologiske varer.

– Vi så en udsendelse om italienske grøntsagsavlere, der var meget bekymrede over de store ukontrollerede kunstgødninger, der gror frem rundt omkring deres marker. De turde knap selv spise deres afgrøder. Siden har familien Al Awssi undladt at købe italienske grøntsager og æbler, hvis de ikke er økologiske.

– Jeg er blevet mere bevidst om, hvad jeg køber. Tidligere skulle de økologiske varer være nærmest at finde, for at jeg valgte dem. Jeg ledte ikke efter dem.

Spiser en del ude

Familien har valgt en uge, hvor de var en del hjemme alle tre. Der kan godt være uger, hvor Lone spiser på arbejdet tre af dagene, Hammihaal spiser i Tivolis kantine og Ali går ud og spiser. Det er også typisk for familien at spise en del ude, og familien spiser aldrig på de billigste restaurantter, for også her vil de gerne have kvalitet. Måltidet er også et samlingspunkt, hvor familien glæder sig over at være sammen.



"Vi endte med at sælge bilen, for vi skulle forbi Nørreport Station for at hente den."

"We ended up selling the car because we had to pass Nørreport Station to retrieve it."

Ali Al Awssi har Middelhavskulturen med sig til Danmark og har respekt for de gode råvarer.

Ali Al Awssi brought the Mediterranean culture with him to Denmark and has respect for good ingredients.

"Jeg er ikke særlig stolt af, at Danmark er det land i verden, hvor vi bruger færrest af vores penge på mad."

"I'm not proud of the fact that Denmark is the country where we spend the least of our money on food."

Undersøgelsesskemaer

Survey Sheets

Tjek din egen mad

På www.hungryplanet.dk kan du finde en vejledning til selv at kigge din mad efter i sømmene.

Vi vil gerne invitere dig til selv at lave en undersøgelse af den mad, jeres familie eller du selv spiser. Ved at skrive ned over nogle dage eller en uge, kan du få en fin pejling af, hvor klimavenlige dine madvalg er.

– Det betyder for eksempel meget for madens klima- og miljøbelastning, om den kød består af en stor del okse- eller kalvekød, og om du spiser få eller mange økologiske varer. Og så betyder det noget, om du spiser mange fødevarer, der kommer fra lande langt væk fra Danmark. Eller om du spiser fokuft producerede fødevarer og spiser efter årstiden. For din sundhed betyder det noget, om du får de anbefalede 600 g grøntsager om dagen, og om du spiser varieret.

Hvor klimavenlig er din mad?

Vil du vide mere om din mad, kan du på www.hungryplanet.dk finde en vejledning til en enkel beregning, der gør dine madvarer efter i sømmene. Du kan teste, om din mad minder om 'Gennemsnitlig dansk hverdagsmad', og om du spiser mere eller mindre kød, grønt og økologisk end gennemsnitligt.

The Al Awssi Family

The study of the foods gave rise to quite a few talks about where the food comes from. For example, is it a good idea to bring in water from Greece?

- The study of our food shopping was an opportunity to talk a lot about where we thought things come from. I had never thought much about that, says Lone. There is little information on the products about where they come from and where they are produced. That's why it's very difficult to answer questions about transportation.

Greek water through Europe by truck

The investigation has also made the family more aware of the fact that there is much packaging.

– Suddenly you see your waste, and you see that the bag gets bigger and bigger. I began to think about whether things have much wrapping, says Lone. Sometimes the packaging even weighs more than the product inside. It was not the case that we changed what we otherwise would buy. But we were focused on how much packaging there is.

– We sometimes buy Greek water in plastic bottles. Then I begin to imagine how the trucks came plowing through Europe. All is fond of bottled water, but Lone prefer tap water.

– I think it would be a shame, if politicians lose focus on the water in our taps, because it must be good a quality, she says. It should be like that, so we can drink the tap water, as we always have done.

More conscious about grocery shopping

It has not been a conscious choice for the family to purchase organic products. But Lone prefers to buy organic, because she believes that eco-label is a guarantee that goods are produced properly. That there is more responsibility in the cultivation, so the products are of better quality and are healthier. So plenty of organic products always make their way into the basket. And the study gave Lone more knowledge about when she wants to buy organic goods.

– We saw a broadcast on Italian vegetable farmers, who were very concerned about the large uncontrolled dumps that appear around their fields. They barely dared eating their own crops. Since then the Al Awssi family has avoided buying Italian vegetables and apples if they were not organic..

– I'm more conscious about what I buy. Previously, the organic products should be easy to find for me to choose them. I was not looking for them.

Dining out often

The family chose a week, where all three of them were mostly at home. There might be weeks where Lone eats at work three days, Hammihaal eats in the cantina in Tivoli, and Ali goes out to eat. It is also typical for the family to dine out often and the family never eats at the cheapest restaurants, because even here they want quality. The meal is also a gathering place, where the family is delighted to be together.

Do it Yourself

On www.hungryplanet.dk you can find a guide to check out your own food.

We invite you to make a study of the food you or your family consume. Keeping track for a few days or a week, gives you a good sense of how your choices of food affect the climate.

– For example it means much to the climate and the environmental impact, if your diet consists of large portions of beef or veal and if you eat less or many organic products. And it matters if you eat a lot of food from countries far away from Denmark. Or if you eat locally produced food and seasonal food. For your health it matters if you eat the recommended 600 g of vegetables per day and if you eat a varied diet.

How climate friendly is your food?

If you want to know more about your food, you can find instructions to a simple calculation at www.hungryplanet.dk, which analyses your eating habits. You can test whether your food resembles 'Average Danish Foods', and if you eat more or less meat, vegetables and organic than average.

Familien Al Awssi nøgleresultater

Madindkøb

Økologisk, andel af budget*: **41%**

Færdigmad, andel af budget*: **12%**

Restaurantbesøg: **1.300 kr.**

Korn, ris, pasta, kartofler, andel af budget*: **20%/5 kg**

Mejeriprodukter, andel af budget*: **8%/3 kg**

Kød, fisk og æg, andel af budget*: **31%/4 kg**

Grønt, frugt og nødder, andel af budget*: **14%/4 kg**

Affald fra køkkenet på en uge

Kompost: **4,2 kg**

Andet køkkenaffald: **1,8 kg**

* 'Andel af budget' er beregnet som procentdel af det samlede indkøb i kr. ekskluserer udgifter til drikkevarer, fastfood, café- & restaurantbesøg.

The Al Awssi Family Key Findings

Food shopping

Organic share of budget*: **41%**

Prepared food, share of budget*: **12%**

Restaurant visits: **$183.33**

Grains & other starchy foods*: **20%/5 kg**

Dairy, share of budget*: **8%/3 kg**

Meat, fish & eggs, share of budget*: **31%/4 kg**

Fruits, vegetables & nuts, share of budget*: **14%/4 kg**

Waste from the kitchen in a week

Compost: **4.2 kg**

Other kitchen waste: **1.8 kg**

* 'Share of budget' is calculated as percentage of total purchases in $ excluding expenses for drinks, fast food, café & restaurant visits.

Tre danske familier lavede forud for udstillingen en undersøgelse af deres mad i en uge. Herover ser man de skemaer, familierne brugte. De kan downloades fra www.hungryplanet.dk til eget brug.

www.hungryplanet.dk

Foto: Henning Sjøstrøm

HS foto 2011

Affaldet fra de tre danske familier blev indsamlet for at kunne blive vist på udstillingen, og det organiske affald blev med god hjælp af en håndfuld regnorme komposteret forud for udstillingen.

JH foto 2011

Her kan man lige fornemme et af de danske familieportrætter, hvor køkkenaffaldet fra en uge var udstillet i to glasbeholdere, den ene med det tørre affald, den anden med komposteringen af det organiske affald.

HS foto 2011

Med emner som *CO_2-pyramiden*, *En ny mærkningsordning* og *Stop spild af mad* havde temaplancherne nær de de danske familie-portrætter direkte relation til, hvad man selv kan gøre i dagligdagen.

HS foto 2011

Midt i salen var der skabt et stort tværgående rum, hvorfra man kunne overskue mange af familieportrætterne.
I midten var to montrer opstillet med opdækninger fra hele verden.

JH foto 2011

Her den ene montre - ligesom det vi spiser varierer kolossalt fra sted til sted, har vi gennem tiderne udviklet en fantastisk variation af spiseredskaber.

JH foto 2011

Her er det designer-take away-indpakning i bionedbrydelige, let recirkulerbare materialer.

JH foto 2011

Og her ved den anden montre kan man sidde til bords med Lapland, Danmark Tyrkiet og Malaysia (IKEA).

JH foto 2011

Verden over har man kultiveret måltidets iscenesættelse. Mønstrene på den musselmalede danske porcelæn er en videreførelse af århundreders udvekslinger over Silkevejen mellem kinesiske og ottomanske motivverdener og keramiske traditioner.

JH foto 2011

Hvad er det ... ? Tableauet gav anledning til mange spørgsmål samtidig med,
at det med sine lysende farver inviterede ind fra tårnet.

JH foto 2011

To børn hjælper med at forny tableauet under vejs i den ni-ugers udstillingsperiode.

JH foto 2011

Udstillingen er blevet fremhævet for i sjælden grad at skabe dialog mellem generationerne. De ældre generationer husker stadig de tider, hvor vi spiste langt mere efter årstiderne, og den udenlandske mad var en sjælden undtagelse.

JH foto 2011

De store familieportrætter fra hele verden dialogstiller fornemt vore egne spisevaner og giver os mulighed for at forstå noget, som er så tæt på os, at det ellers kan være svært at få et ordentligt perspektiv.

HS foto 2011

I en tid med stort informationstryk og avancerede interaktive informationsflader kan plancher virke lidt gammeldags. Men stillet overfor dette billede sagde en lille pige: Jeg troede ikke, at der fandtes flygtninge i virkeligheden!

JH foto 2011

Disse tre plancher giver udstillingens spændingsfelt, fra venstre flygtningelejrens overlevelse (Darfur), de riges overflødighedshorn med madvarer fra hele verden (Tyskland) og subsistenslandbrugets selvforsyningskultur (Ecuador).

JH foto 2011

Familien Melander, Bargteheide - 3.000,42 kr. pr. uge

Kjell (10), Susanne (43), Jörg (45) og Finn (14) - én uges mad i november.

Korn og anden stivelsesholdig mad: 191,80 kr. - *Kölln müesli*, 1,5 kg; *Coöliers Toast* fuldkornsbrød, 1,5 kg; kartofler, 1,3 kg; mørkt brød, 1 kg; hvidt brød (italiensk inspireret), 1 kg; bagerboller, 590 g; *Barilla* linguini pasta, 500 g; *Barilla* rotini pasta, 500 g; *Honey* rugbrød, 500 g; hvedemel, 300 g; croissanter med chokolade, 256 g.

Mejeriprodukter: 385,98 kr. - *Mælk*, fedtfattig, 12,1 l; *Ornken* yoghurt, fedtfattig, 4,5 kg; letfattet dansk frugtyoghurt, 2 l; *Froop* frugtyoghurt, 1,6 kg; *Langnese* banana split is, 1 kg; skæremad; blandet, 816 g; græsk yoghurt smørepålæg, blandet, 500 g; pikkerlinde, økologisk, 400 g; creme fraiche, 300 g; *Milkani* smør, 250 g.

Kød, fisk og æg: 307,86 kr. - Oksekød, 1,7 kg; gullaskkød, 1,1 kg; æg, 12; diverse kødpålæg, 635 g; oksekød, bakket, 590 g; *Iglo* fiskepinde, frosne, 590 g; torsekød, frensket, 500 g; *Lloyd* sildefilene, på dåse, 400 g; bacon, 131 g.

Frugt, grøntsager og nødder: 468,60 kr. - Æpplanse, 4,1 kg; æbler,* 1,8 kg; *Ica Ganskens* æbleksæer; gule kartofler, økologiske, 1,7 kg; røde vindruer, 300 g; hvidkål, 1 stort hoved, 5 kg; cherytomater, 1,5 kg; grønne ærter, frosne, 1 kg; gule løg, 1 kg; agurker, 953 g; kålrabi, 953 g; hovedsalat, 2 hoveder; iceberg salat, 2 hoveder; fennikel, 816 g; sure pickles, 727 ml; narcisa, 544 g; gulerødder, 500 g; porrer, 500 g; wampe, 300 g; radiser, 278 g; rød peberfrugt, 244 g; gul peberfrugt, 244 g; syltet peberfrugt, 204 g; fodersalg, 182 g; hvidløg, 5,7 g.

Krydderier og tilbehør: 190,98 kr. - Ekstra jomfru olivenolie, 500 ml; *Honsum* Thousand Islands salatdressing, 300 g; *Kühne* vinegar, 250 g; sukker, 250 g; *Heinz* tomatketchup, 252 ml; havsalt, 200 g; spæk, 125 g; sæt stegning; *Bonnella*, 125 g; *Lätta* margarine, fedtfattig, 125 g; paprika, 100 g; sorte peberkorn, 50 g; balsamico, 50 ml; oregano, 5,7 g; Bourbon vaniljestænger, 1.

Snacks og desserter: 87,36 kr. - Chokolade, blandet, 500 g; stollen (traditionelt tysk julebrød med frugtskker og flormelis), 500 g; pistacienødder, 300 g; kanelbrødge fra bagsen, 2.

Færdigmad: 400,68 kr. - *Dr. Oetker* pizza, frossen, 1,1 kg; *Knorr* tortellini, frossen, 907 g; grøntsager i smør, frossen, 907 g; *Erbsen-Eintopf* ærtesuppe, på dåse, 802 ml; *Bertolli* tomat, hvidløg og pecorino-ost pasta sauce, 400 ml; oliven med mandler, 284 g; tørrede tomater i olivenolie, 244 g; fandtagupge, 200 g; grøntsagsbouillon 6 spiseskeer. Kantinemad, *fem dage om ugen: Finn i skolen, pizza eller spaghetti: Kjell spiser frokost hjemme (undgår i de opslidende skoaere); Jörg på arbejde, grøn salat, kødsalat, kartoffelsalat med kartofler og grøntsager, spinat med kartofler og pølse, chili con carne. Susanne spiser yoghurt på arbejde.*

Dikkevarer: 421,02 kr. - *Jakobus* sodavand, 12 stk. 750 ml flasker; *Erdinger* øl, alkoholfri, 10 stk. 500 ml flasker; *Fruchte Close* multivitamin fruktjuice, 4 stk. 1 l kartoner; *Einbecker Ur-Bock* øl, 10 330 ml flasker; *Quinta Himogal* rødvin, 4 stk. 750 ml flasker; *Hansburger* malkøl, 8 stk. 332 ml flasker; *Fruchte Close* multivitamin æblejuice, 2 stk. 1 l kartoner; kakaopulver, 400 g; *Lavazza* espresso, 250 g; frugthi, 200 g; sort te, 25 tebrøve; postevand, til madlavning og til at drikke.

Diverse: 546,06 kr. - *Centrum* vitaminer, 7 piller, *tages dagligt af Susanne*: Vitaminer og tilskud som tages af *Susanne og hammer: Herbalife* produkter: Formula 1, pulver, 207 g; *Aloevitus*, 59 ml; Formula 2, 45 piller; vitamin B, 45 piller; Formula 3, 23 piller; Formula 4, 23 piller; Herba-Lifeline, 23 piller; *Coenzyme Q10 Plus*, 8 piller.

* Hjemmedyrket.

Tyskland Germany

Befolkning: **82.424.609**

Befolkning i Bargteheide: **13.680**

Areal i kvadratkilometer: **356.920** (8,3 gange større end Danmark)

Befolkningstæthed pr. kvadratkilometer: **231**

Bybefolkning: **88%**

Gennemsnitlig levetid mænd/kvinder: **76/82 år**

Fødselsrate dødsfald pr. kvinde: **1,4**

Daglig kaloriendtag pr. person: **3.496 kalorier**

Årligt alkoholforbrug pr. person (ren alkohol): **12,5 l**

Årligt indtag af udsødsavand pr. person: **97,4/71,9 l**

BNP pr. person i realkøberkraft (KKP) - hvad tilsvarende lokale varer ville koste i USA: **$27.100/162.600 kr.**

Samlede årlige sundhedsudgifter pr. person i kr. og i % af BNP: **14.472 kr./10,8%**

Andel overvægtige, mænd/kvinder: **64/54%**

Stærk overvægtige, mænd/kvinder: **20/19%**

Andel af befolkningen over 20 år med diabetes: **4,1%**

Kødforbrug pr. person pr. år: **82 kg**

Indtag af polse pr. person pr. år: **30 kg**

McDonald's-restaurante: **1.211**

Priser på en Big Mac: **22,30 kr.**

Cigaretter pr. person pr. år: **1.702**

Population: **82,424,609**

Population of Bargteheide: **13,680**

Area in square miles: **137,810** (8.3 times larger than Denmark)

Population density per square mile: **598**

Urban population: **88%**

Life expectancy, male/female: **76/82 years**

Fertility rate (births per woman): **1.4**

Calorie intake available per person: **3,496 calories**

Annual alcohol consumption per person (alcohol content only): **13.1 quarts**

Annual consumption of beer/soft drinks per person: **103/76 quarts**

GDP per person in Purchasing Power Parity (PPP $) - what equivalent local goods would cost in the US: **$27.100**

Total annual health care expenditure per person in $, and as percent of GNP: **$2,412/10.8%**

Overweight population, male/female: **64/54%**

Obese population, male/female: **20/19%**

Population age 20 and older with diabetes: **4.1%**

Meat consumption per person per year: **181 pounds**

Sausage consumption per person per year: **67 pounds**

McDonald's restaurants: **1,211**

Big Mac price: **$3.75**

Cigarette consumption per person per year: **1,702**

The Melander Family of Bargteheide - $500.07 per Week

Kjell (10), Susanne (43), Jörg (45) and Finn (14) - One Week's Food in November.

Grains & Other Starchy Foods: $31.90 - *Kölln muesli*, 3.3 lb; *Coöliers Toast* whole grain bread, 1.3 lb; potatoes, 2.8 lb; brown bread, 2.2 lb; white bread (Italian style), 2.2 lb; bakery buns, 1.3 lb; *Barilla* linguini, 1.1 lb; *Barilla* rotini, 1.1 lb; *Honey* rye bread, 1.1 lb; wheat flour, 10.6 oz; croissants, with chocolate, 9 oz.

Dairy: $64.33 - Milk, low fat, 3.2 gal; *Ornken* yogurt, low fat, 9.9 lb; Vertiskä Danish fruit yogurt, 2.1 qt; *Froop* fruit yogurt, 3.6 lb; Langnese banana split ice cream, 2.2 lb; hard cheeses, assorted, 1.8 lb; Creek yogurt spreads, assorted, 1.1 lb; whipping cream, bio (organic), 14.1 oz; sour cream, 10.6 oz; *Milkani* butter, 8.8 oz.

Meat, Fish & Eggs: $51.31 - Beef, 2.6 lb; goulash beef, 2.5 lb; eggs, 12; cold cuts, 1.4 lb; beef, ground, 1.3 lb; Iglo fish sticks, frozen, 1.3 lb; pork, thinly sliced, 1.1 lb; *Lloyd* herring fillets, canned, 14.1 oz; bacon, 4.6 oz.

Fruits, Vegetables & Nuts: $78.10 - Oranges, 9 lb; apples,* 3.9 lb; from family apple tree; yellow bananas, 6lb; 2.6 lb; red grapes, 10.6 oz; white cabbage, 1 large head, 11 lb; cherry tomatoes, 2.3 lb; green peas, frozen, 2.2 lb; yellow onions, 2.2 lb; cucumbers, 2.3 lb; kohlrabi (turnip like vegetables), 2.1 lb; butter lettuce, 2 heads; iceberg lettuce, 2 heads; fennel root, 1.8 lb; sour pickles, 24.4 fl oz; arugula, 1.2 lb; carrots, 1.1 lb; leeks, 1.1 lb; mushrooms, 10.6 oz; radishes, 9.8 oz; red bell peppers, 8.6 oz; yellow bell peppers, 8.6 oz; pickled peppers, 7.2 oz; green onions, 6.4 oz; garlic, 0.2 oz.

Condiments: $31.83 - Extra-virgin olive oil, 16.9 fl oz; *Honsum* 1,000 Islands salad dressing, 10.6 oz; *Kühne* mustard, 8.8 oz; sugar, 8.8 oz; *Heinz* tomato ketchup, 8.5 fl oz; sea salt, 7.1 oz; lard, 4.4 oz, *for frying*; powdered sugar, 4.4 oz; *Lätta* margarine, low fat, 4.4 oz; paprika, 3.5 oz; black peppercorns, 1.8 oz; balsamic vinegar, 1.7 fl oz; oregano, 0.2 oz; Bourbon vanilla bean, 1.

Snacks & Desserts: $14.56 - Chocolate, assorted, 1.1 lb; stollen (a buttery German cake), 1.1 lb; pistachios, 10.6 oz; bakery cinnamon rolls, 2.

Prepared Food: $66.78 - *Dr. Oetker* pizza, frozen, 2.5 lb; *Knorr* tortellini, frozen, 2 lb; vegetables in butter, frozen, 2 lb; *Erbsen-Eintopf* pea soup, canned, 27.3 fl oz; *Bertolli* tomato, garlic, and pecorino cheese pasta sauce, 13.5 fl oz; olives with almonds, 10 oz; dried tomatoes in olive oil, 8.6 oz; instant soup, 23 oz; vegetable-stock, 6 tablespoons. Cafeteria meals, five days a week: *Finn at school, pizza or spaghetti; Kjell eats lunch at home (already baked); Jörg at work, green salad, meat salad, meatballs with potatoes and vegetables, spinach with potatoes and sausage, chili con carne. Susanne eats yogurt at work.*

Beverages: $70.17 - *Jakobus* soda water, 12 25.4-fl.oz bottles; *Erdinger* beer, alcoholfree, 10 16.9-fl.oz bottles; *Fruchte Close* multi vitamin fruit juice, 4 1.1-qt cartons; *Einbecker Ur-Bock* beer, 10 11.1-fl.oz bottles; *Quinta Himogal* red wine, 4 25.4-fl.oz bottles; *Hamburger* malt beer, 8 11.2-fl.oz bottles; *Fruchte Close* multi vitamin orange juice, 2 1.3-qt cartons; cocoa powder, 14.1 oz; *Lavazza* espresso, 8.8 oz; fruit tea, 7.1 oz; black tea, 25 teabags; tap water, for cooking and drinking.

Miscellaneous: $91.01 - Centrum vitamins, 7 pills, taken *by Susanne daily*. Vitamins and supplements taken by *Susanne and children*: Herbalife products: Formula 1, powder, 7.3 oz; *Aloevitus*, 2 fl oz; Formula 2, 45 pills; vitamin B, 45 pills; Formula 3, 23 pills; Formula 4, 23 pills; Herba-Lifeline, 23 pills; *Coenzyme Q10 Plus*, 8 pills.

* Homegrown.

Familien Melander fra Tyskland er måske den af Menzel og D'Aluisios portrætter, som ligger tættest på danske spisevaner.
Er der virkelig så meget fast food, industrimad og emballage i *min* mad?

HS foto 2011

Med to generationer, hvoraf yngste var 75 år og ældste 100 år, var den japanske familie fra Okinawa udstillingens alderspræsident.

HS foto 2011

Mønstret var klart: Jo rigere lande, jo mere plastik, indpakning og branding, jo mere junk food, og jo flere sprøjterester, konserveringsmidler og industrielt forarbejdet mad.

JH foto 2011

I mødet med industrisamfundets spisemuligheder havde den australske aboriginals-familie udstillingens største kødforbrug - og fremskreden diabetes 2.

HS foto 2011

En medarbejder fra Miljøpunkt Indre By-Christianshavn fortæller om de tre amerikanske portrætter, som sammen med statistikkerne for overvægt, diabetes og mislykkede slankekure illustrerer, hvordan vi i den rige del af verden er i fuld gang med at forspise os.

HS foto 2011

Levevilkårene er meget forskellige fra land til land. Denne planche havde samlet landestatistikkerne fra alle de udstillede familieportrætter i en oversigtstabel.

HS foto 2011

I den fjerne ende af Biblioteksssalen er der permanent stoleopsætning til koncerter og foredrag, og i løbet af udstillingsperioden havde mange mulighed for at opleve udstillingen som ramme for aftenarrangementer.

JH foto 2011

På ferniseringsdagen byder formanden for Miljøpunkt Indre By-Christianshavns bestyrelse, Bent Lohmann, velkommen.

HS foto 2011

Centerleder Jens Hvass fortæller om tankerne bag udstillingen ved åbningsreceptionen.

HS foto 2011

Journalist og forfatter Jørgen Steen Nielsen giver sin vidunderligt humoristiske pølse-analyse ved udstillingens åbningsreception.

HS foto 2011

Fra venstre Jens Hvass, Gazelle Buchholtz og Bent Lohmann, centerleder, medarbejder og bestyrelsesformand ved Miljøpunkt Indre By-Christianshavn, som står bag udstillingen.

HS foto 2011

Familien Al Awssi, en af de tre danske familier, som forud for udstillingen undersøgte deres fødevarer igennem en uge og samlede deres affald til udstillingen, bliver her fotograferet på åbningsdagen.

HS foto 2011

Forfatteren Bo Lille (tv)og basklarinettisten Saxi (th.), som 22. februar lavede aftenarrangementet "Haiku til en sulten planet" i udstillingslokalet.

HS foto 2011

Centerleder Jens Hvass i samtale med Knud Erik Larsen fra KLS Grafisk Hus,
som har stået for udstillingens meget flotte trykkearbejde.

HS foto 2011

Charlott Bramson introducerer udstillingen for en 8.-klasse som del af udstillingens skoletjenste. I alt 42 skoleklasser deltog, og et tilsvarende antal skoleklasser besøgte udstillingen på egen hånd.

JH foto 2011

I skoletjenesten fik eleverne i små grupper opgaver, som de efterfølgende skulle fremlægge.

HS foto 2011

Familien Aymes fra Ecuador var mange af skolebørnenes yndlinge - de så så glade ud, og her havde man umiddelbart lyst til at spise med, selvom familien bor i jordstampet hus og kun har 180 kr. om ugen at spise for.

JH foto 2011

En gruppe skoleelever foran Urban Farming-planchen, som vakte meget genklang blandt de unge.

HS foto 2011

Fremlæggelse af gruppeopgaverne som del af skoletjenestens undervisningsforløb.

HS foto 2011

En 8.-klasse på besøg ved udstillingens skoletjeneste. I forlængelse af erfaringerne fra udstillingens skoletjeneste vil der blive udarbejdet et egentligt undervisningsmateriale.

HS foto 2011

Græskarplanter i Rundetaarns vindueskarme sået af elever fra skoletjenesten.

JH foto 2011

Peter Menzel og Faith D'Aluisio, fotograf-forfatter-teamet bag bogen *Hungry Planet*, inviterede 15. februar på en forrygende rejse jorden rundt med mere end 600 billeder på under en time.

HS foto 2011

Peter Menzel og Faith D'Aluisio. I alt blev der afholdt 8 aftenarrangementer i forbindelse med udstillingen med forskellige tilgange til udstillingens problematik - dokumentariske, videnskabelige, kunstneriske, aktivistiske og debatpolitiske.

HS foto 2011

Carolyn Steel, forfatter til bogen *Hungry City,* fortalte 1. marts om sin vision om en fremtidens by, som i langt højere grad er formet omkring den måde, hvorpå vi tilvejebringer vores føde.

JH foto 2011

Journalist Karsten Ifversen fra *Politiken* taler her med Carolyn Steel. Udstillingen gav afsæt for en lang række artikler og interviews i aviser, magasiner, radio og på blogs.

JH foto 2011

Oplægsholdere på debatarrangementet 15. marts, fra venstre Kasper Dam Mikkelsen fra Niras, Selina Juul fra Stop spild af mad, Carsten Lunding fra Københavns Fødevarefællesskab, Thomas Fremming fra Fødevarebanken samt Daniel og Yael Sholeva, skraldere.

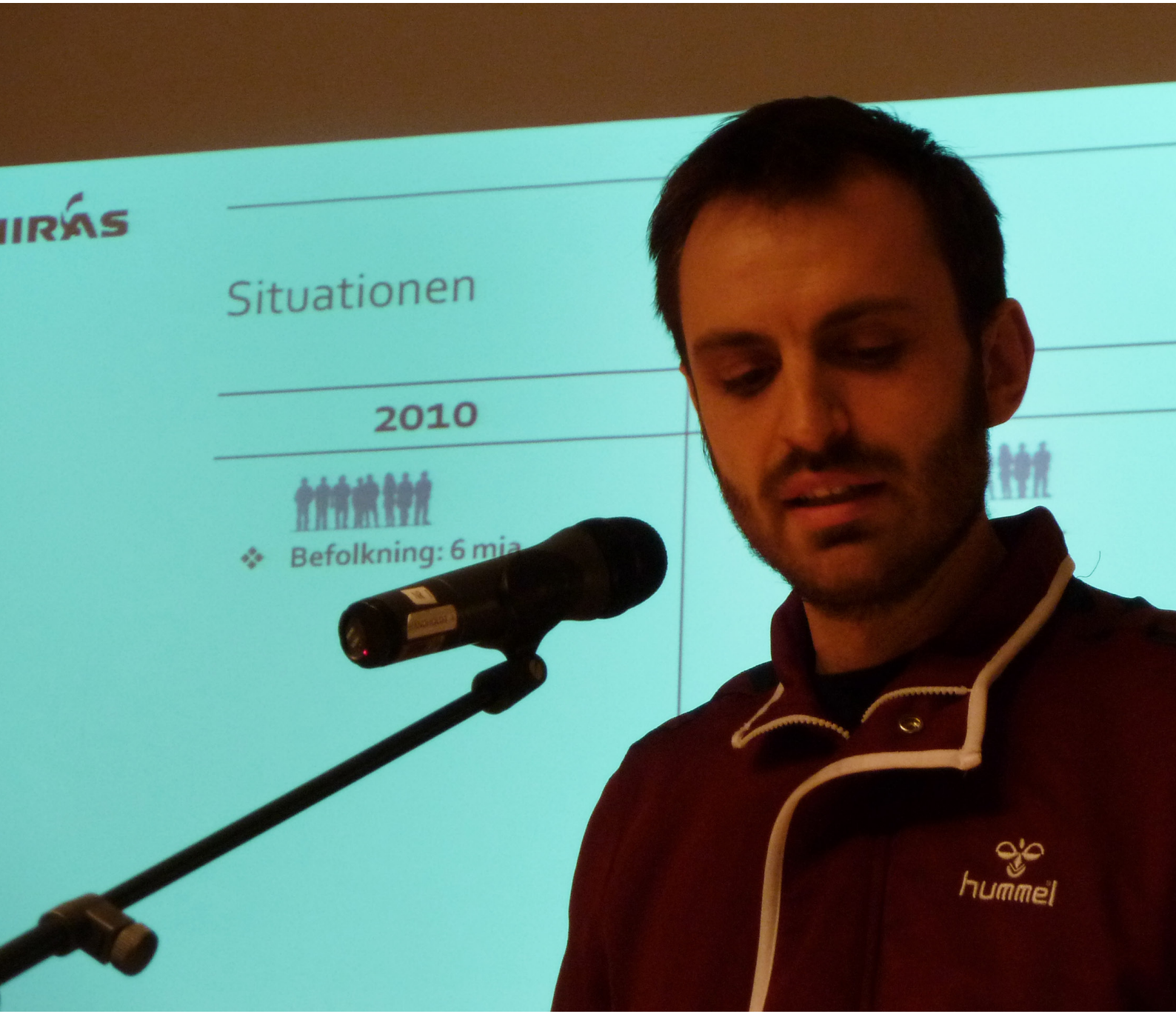
HS foto 2011

Selina Juul fortæller om arbejdet med at komme madspild til livs i bevægelsen Stop spild af mad.

HS foto 2011

Daniel og Yael Sholeva fortæller om deres liv som ”skraldere”, hvor de lever af mad, som ellers ville blive smidt væk.

HS foto 2011



Kasper Dam Mikkelsen fra Niras fortæller om nye beregninger, som viser, at det samlede CO_2-fodaftryk for indbyggerne i hovedstadsregionen er 19,3 ton CO_2 pr. person pr. år, hvoraf fødevareområdet alene tegner sig for 22% eller 4,2 ton pr. år.

JH foto 2011

Oplægsholdere 22. marts, fra venstre Erik Lemcke fra Omstilling Danmark, Mie Kongstad Søgaard fra Københavns Madhus, Thorkild Ljørring fra Landssammenslutningen for Økosamfund, Camilla Friedrichsen fra Københavns Skolehaver samt Jon Pape fra Københavns Kommune.

HS foto 2011

Mie Kongstad Søgaard fra Københavns Madhus fortæller om Urban Farming-initiativer fra hele verden.

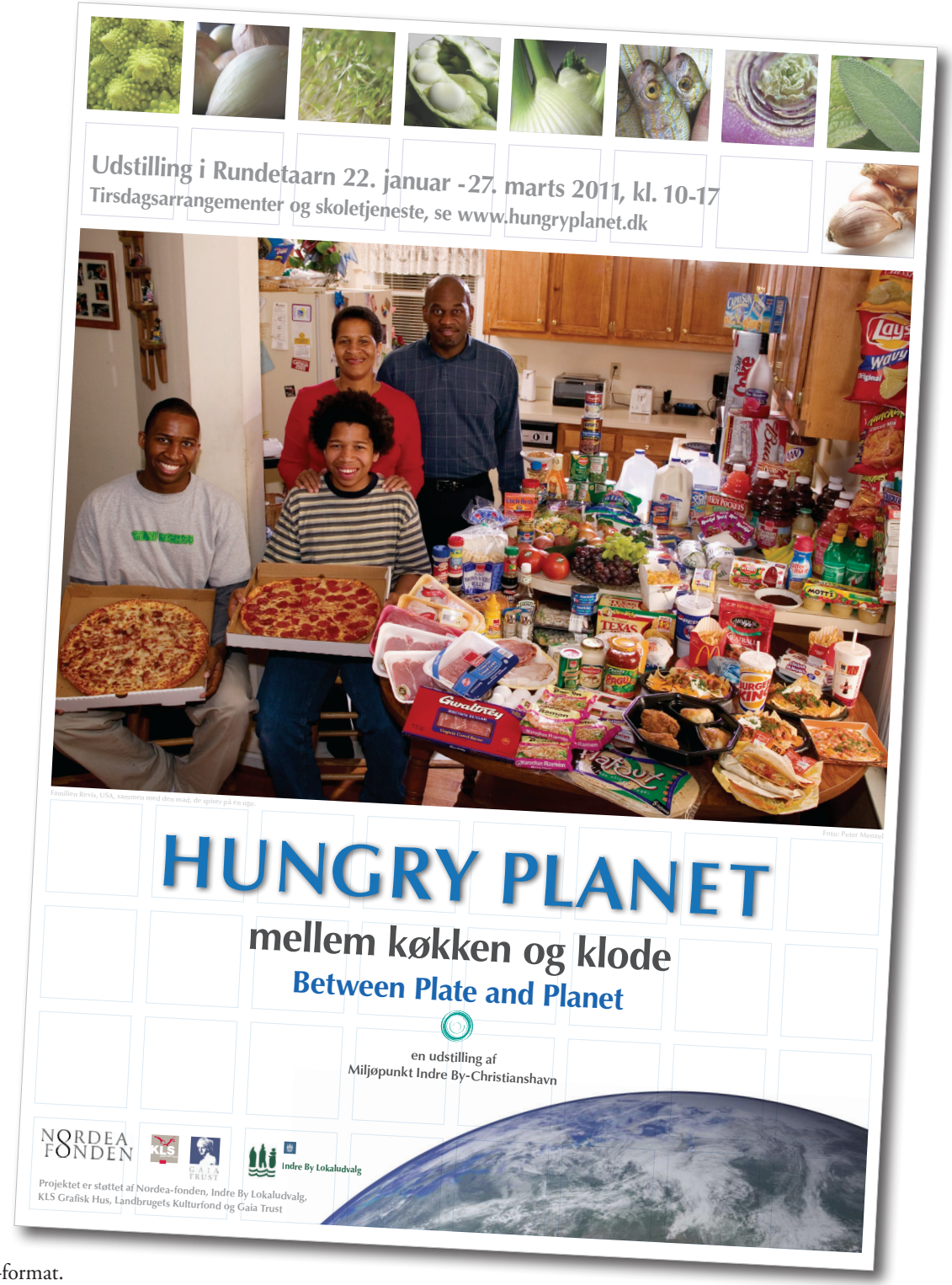
HS foto 2011

Thorkild Ljørring fra Landssammenslutningen for Økosamfund fortæller om arbejdet med at understøtte Urban Farming og udviklingen af en ny by-land-akse.

HS foto 2011

Spørgelysten ville næsten ingen ende tage på debatarrangementerne, og der tegner sig i forlængelse af udstillingen et stærkt ønske om at arbejde med madens håndtering og placering i den urbane virkelighed.

HS foto 2011



Udstillingens plakat i A3-format.

MILJØPUNKT
INDRE BY-CHRISTIANSHAVN

Udstilling i Rundetaarn 22.01.-27.03.

HUNGRY PLANET

mellem køkken og klode

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn
Rådhuspladsen 77 st. tv.
1550 København V

tlf.: 33 93 21 21
mail: miljopunkt@a21.dk
www: a21.dk

www: hungryplanet.dk