

MadTilVerden.info

- et webmedie med fokus på fødevarer
og fødevareproduktion - i hele verden

Afgangsprojekt
Diplom i Fagjournalistik 2019/2021
Juni 2021

Henrik Andersen



Danmarks Medie- og Journalisthøjskole

Indholdsfortegnelse

	Indholdsfortegnelse	1
5	1 Link til digital produktion	4
	1.1 Sitemap for digital produktion	4
	2 Konceptbeskrivelse	5
	2.1 Værdigrundlaget	5
	2.1.1 Baggrund	5
10	2.1.2 Relevans	5
	2.1.3 Værdigrundlag - detaljering	5
	2.2 Mediedækning / Konkurrentanalyse	6
	2.2.1 Dækning i medier	6
	2.2.2 Konklusion	8
15	2.3 Målgruppe	8
	2.3.1 Kontakt med målgruppen?	9
	2.4 Redaktionelt indhold	9
	2.5 Det visuelle udtryk	10
	2.6 Sitemap til digital produktion	10
20	2.6.1 Informationsstruktur	10
	3 Journalistiske produkter	12
	3.1 Journalistisk produkt – Problemudredende artikel	13
	3.2 Journalistisk produkt - Interview	23
	3.3 Journalistisk produkt - Baggrundsartikel	28
25	3.4 Journalistisk produkt – Video-explainer	31
	4 Fokusgruppe – Oversigt over udleveret materiale	32
	5 Fokusgruppe – Afrapportering	33
	5.1 Kildeliste med kort profil af fokusgruppens medlemmer	33
	5.2 Præsentation af moderator	34
30	5.3 Fakta om mødeafholdelse	34
	5.4 Opsummering af spørgsmål og svar	34
	5.4.1 Vurdering af sitets forside	34
	5.4.2 Vurdering af (for)siden Mennesker & Mad	35
	5.4.3 Vurdering af journalistisk indhold	35
35	5.4.4 Vurdering af koncept og værdigrundlag	37
	5.4.5 Yderligere brugerinddragelse	37
	6 Refleksionsrapport	38
	6.1 Vurdering af match mellem målgruppens behov og koncept, journalistiske historier, genvalg, vinkler, kilder og sprogligt stilleje	38
40	6.2 Hvad kan målgruppen få fra konceptet, som den ikke kan få på det eksisterende marked?	39
	6.3 Refleksion over arbejdsproces med konceptbeskrivelse og arbejdet med fokusgruppen	40
	6.3.1 Arbejdsproces med konceptet	40
45	6.3.2 Arbejdsproces med fokusgruppen:	41
	6.4 Redegørelse for arbejdet med den udredende artikel	42
	6.4.1 Baggrundsdata	42
	6.4.2 Kilder	43
	6.4.3 Vinkel	43

50	7	Argumentanalyse til udredende artikel	45
	7.1	Dokumentation for de væsentligste påstande i artiklen "Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!"	45
	7.2	Dokumentation for de væsentligste påstande i video-explainer	
		52	
55	8	Kildeliste	54
	8.1	Researchstrategi og eventuelle fravalg af kilder	54
	8.1.1	Fravalg af kilder	54
	8.2	Artiklen " Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!" (<i>Problemudredende artikel</i>)	55
60	8.2.1	Mundtlige kilder.....	55
	8.2.2	Skriftlige kilder	56
	8.3	Explainer / videoartikel om protein	61
	8.3.1	Skriftlige kilder	61
	8.4	Artiklen " Rwandas småbønder kæmper mod sult"	63
65	8.4.1	Mundtlige kilder.....	63
	8.4.2	Skriftlige kilder	63
	8.5	Artiklen "Når Afrika sulter, er småbønderne en del af løsningen"	
		65	
	8.5.1	Mundtlige kilder.....	65
70	8.5.2	Skriftlige kilder	65
	8.5.3	Webkilder (de vigtigste...).....	66

75

Bilagsoversigten:

	Bilag 1 - Kommunikation med fokusgruppen	
80	Bilag 1.1 - Introduktionsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne	
	Bilag 1.2 - Teknisk info / "huske på"-mail til fokusgruppemedlemmerne	
	Bilag 1.3 - Opfølgningsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne	
	Bilag 1.4 - Fokusgruppe: Spørgeramme til moderator	
85	Bilag 2 - Forslag / Ideer / Skitser til flere artikler på sitet	

(Bilag er afleveret i en separat fil)

90

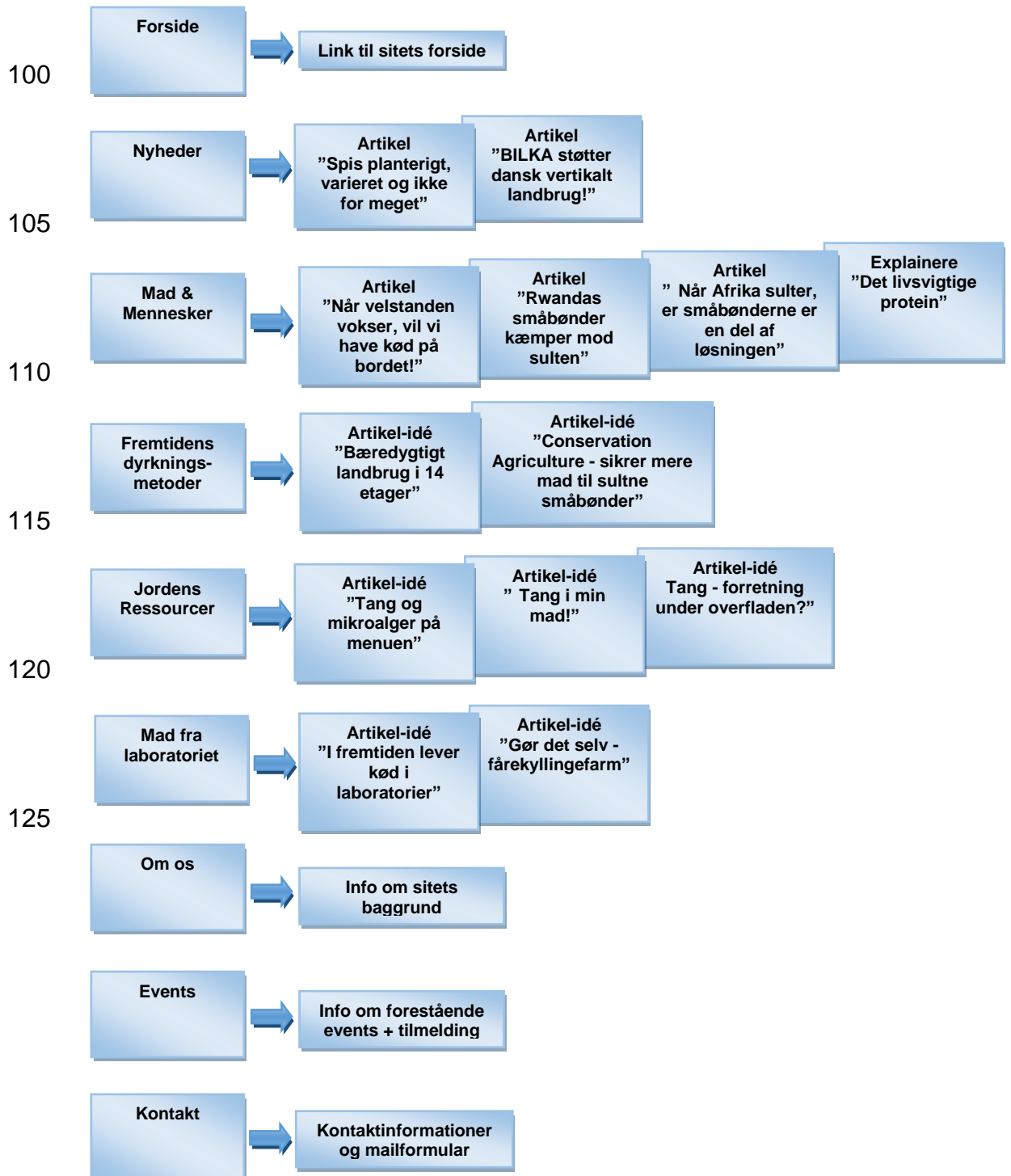
1 Link til digital produktion

Digital produktion findes på websiden:

<https://MadTilVerden.info>

95

1.1 Sitemap for digital produktion



2 Konceptbeskrivelse

130

2.1 Værdigrundlaget

2.1.1 Baggrund

I mit daglige arbejde som afdelingsleder hos Aalborg Forsyning, har jeg hver dag fokus på bæredygtig energiproduktion. Et emne der også dækkes intensivt i medierne, måske på bekostning af andre emner, der har lige så stor betydning for vores fælles fremtid. Hvor finder man fx svar på, hvordan vi skaffer mad til jordens stadigt stigende befolkning i fremtiden? Hvordan producerer vi bæredygtigt fødevarer til 9,7 milliarder mennesker i 2050? Webmediet MadTilVerden.info finder svar.

140

2.1.2 Relevans

I medierne er der voldsomt fokus på en enkelt parameter i forbindelse med fødevarerproduktion: CO₂-aftrykket! Men bæredygtige fødevarer handler ikke kun om CO₂-udledning i forbindelse med produktion. Der er mange andre problemstillinger fx:

145

- Biodiversitet - en ofte overset parameter
- Økologi - kræver større arealer end konventionelt landbrug for at dyrke den samme mængde fødevarer.
- Hvad betyder det for udviklingslandene, hvis vi kræver, at de producerer bæredygtigt, når vi skal handle med dem?

150

- Vestens bistand, der kritiseres for ikke at afskaffe sult og underernæring
- 690 millioner mennesker sulter eller er underernærede ifølge FN. Hvorfor? Når videnskaben hævder, at vi producerer mad nok til alle?

155

2.1.3 Værdigrundlag - detaljering

MadTilVerden.info er et selvstændigt, uafhængigt og dansksproget journalistisk medie.

160

Med udgangspunkt i eksisterende problemer med sult, underernæring, fødevarerproduktion, madspild mv. undersøger og fortæller MadTilVerden.info om store og små bæredygtige løsninger, der er nødvendige, hvis jorden skal brødføde 9,7 milliarder mennesker i 2050.

165

MadTilVerden.info arbejder på et konstruktivt grundlag. Derfor er der også fokus på at fortælle om muligheder og konkrete løsninger i forhold til udfordringerne.

170

MadTilVerden.info forsøger kritisk at udrede problemstillinger, vise nuancer, forbehold og detaljer, så brugeren får et seriøst "input" til at danne sig en mening.

MadTilVerden.info ønsker at inddrage brugerne, der har mulighed for at bidrage med

- 175
- Kommentarer i et kommentarspor, hvor forfattere, kilder eller eksperter deltager i debatten
 - Forslag til emner
 - Egne historier fx om lokale initiativer

180 MadTilVerden.info arbejder også for at fortæller om initiativer, der medvirker til opfyldelse af FN's verdensmål nr. 2, Stop Sult (bl.a. ved at fremme bæredygtigt landbrug) og mål nr. 12, Ansvarligt forbrug og produktion, der skal sikre både bæredygtigt forbrug og bæredygtige produktionsformer.

185 2.2 Mediedækning / Konkurrentanalyse

2.2.1 Dækning i medier

Flere medier har bragt artikler om emnet, enten enkeltstående artikler eller samlet i serier:

- 190
- **Zetland** (<https://zetland.dk>) har to artikelserier, begge skrevet af journalist Thomas Hebsgaard: "Den store madrevolution" og "Fremtidens fødevarer"
 - **Webmediet Ingeniøren** (<https://ing.dk/>) har et "Fokus" om "Fremtidens Fødevarer", der pt. indeholder 46 artikler
 - 195 • **Concito** – Danmarks grønne tænketank – har på deres webmedie et større tema om "Fremtidens Fødevarer" (<https://concito.dk/tema/fremtidens-foedevarer>)
 - **Videnskab.dk** har mærket en række artikler "Red Verden" og/eller "Fødevarer og ernæring". Artiklerne har bl.a. fokus på
 - 200 fødevareproduktion.

205 Det foreningsbaserede webmedie <https://globalnyt.dk> er udviklingsorganisationernes nyhedswebsite, der formidler bredt om udviklingslandene. Sult, underernæring og politiske løsninger omtales her, men er ikke en dominerende del af indholdet.

210 På <https://dr.dk> findes flere artikler, programmer, webfeatures mv. under forskellige temaer (fx Penge eller Miljø), som beskæftiger sig med fremtidens bæredygtige fødevareproduktion.

- 215
- <https://www.altinget.dk/> har to interesseområder indenfor emnet:
 - "Fødevarer", hvor en søgning på "Fremtidens Fødevarer" pt. giver 31 hit.
 - "Udvikling", der primært behandler emner om udviklingsbistand, men også beskæftiger sig med asylpolitik og emner af mere generel udenrigspolitisk karakter

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

220 Information, <https://www.information.dk/>, har temaet "Kampen om jorden", der bl.a. beskæftiger sig med "at de kulstofrige landbrugsjorde snarest tages ud af drift, at flere sol- og vindprojekter finder plads i landskabet, og at landbrugsproduktionen flytter vægten fra kødproduktion til vegetabiliske fødevarer. En kæmpe udfordring, der lægger op til en storstilet jordreform og samarbejde på tværs."

225 JyllandsPosten, <https://jyllands-posten.dk/>, har en række artikler, der vedrører temaet "Fremtidens fødevarer" under de generelle emner fødevarer, klima og landbrug.

230 **Eksempler på dækning af emnet på websites hos interesseorganisationer, universiteter mv.**

235 Landbrug & Fødevarers "udviklingsafdeling" SEGES arbejder bl.a. med Future Farming, med fokus på krav til og muligheder for fremtidens landbrug (<https://www.seges.dk/innovation-og-udvikling/futurefarming>)

240 FN's websites og udgivelser dækker i høj grad også området. Det gælder fx FAO's udgivelse: "The state of Food Security and nutrition in the World – 2020" (<http://www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html>)

245 Verdensbanken har også interessante udgivelser, fx "Accelerating Poverty Reduction in Africa" fra 2019. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/32354>

245 <https://foodbiocluster.dk>, der er Danmarks nationale klynge for små og store virksomheder, videninstitutioner og andre organisationer inden for fødevarer- og bioressourcesektoren.

250 Fødevestyrelsen <https://www.foedevarestyrelsen.dk/> har udarbejdet en strategi for bæredygtig fødevarerproduktion: "Vores nye mål skal være med til at sikre, at Danmark bliver foregangsland, når det kommer til at producere bæredygtige fødevarer," siger direktør Esben Egede Rasmussen.

255 Foreningen Verdens Bedste Fødevarer (<https://verdensbedstefodevarer.dk/>) har til formål at fremme dansk produktion af verdens bedste fødevarer. Fokus på producenterne.

260 Ovennævnte medier og websites har i mange tilfælde også en podcastproduktion. Antallet af dansksprogede podcast om klima, miljø og bæredygtighed er i stigning. Information har "Den grønne løsning", der fx har et afsnit om laboratoriefremstillet kød og Aarhus Universitet udgiver "Bæredygtig viden", der fx fortæller om bæredygtig dyrkning af grøntsager.

265 **2.2.2 Konklusion**

Der er tale om en forholdsvis overfladisk undersøgelse af mediers, organisationers og øvrige websites dækning af konceptets værdigrundlag. Der findes en lang række gode artikler om emnet. I enkelte medier er de tematiseret, men umiddelbart er der ikke fundet
270 noget, der tangerer ideen bag MadTilVerden.info, som et medie, der fokuserer på fremtidens bæredygtige fødevareproduktion.

2.3 Målgruppe

Landbrugets interesseorganisation Landbrug og Fødevarer gennemførte i 2020 "Analyse af danskernes syn på klima og bæredygtighed" blandt et repræsentativt udsnit af befolkningen. Undersøgelsen fastslår bl.a., at

- 47% er særligt bekymrede over befolkningstilvæksten
- 30% er særligt bekymrede over madspild
- 280 • 27% er særligt bekymrede over fødevareproduktionens belastning af klimaet

På spørgsmålet "I hvor høj grad tænker du over bæredygtighed, når du køber mad og drikke?" svarede 54% "i nogen grad" mens 11% svarede "i høj grad".

285 Blandt helt almindelige danskere findes en betydelig interesse for de emner MadTilVerden.info arbejder med. Undersøgelsen siger intet om behovet for et medie, der dækker spørgsmålene, men et tankeeksperiment giver: Hvis blot 1/10 af de 11% af befolkningen over
290 18 år, der "i høj grad tænker over bæredygtighed, når de køber mad og drikke" vil være brugere på mediet, giver det mere end 45.000 potentielle brugere.

295 Disse tal siger intet om eventuelle brugeres betalingsvillighed, men Zetland har skabt en forretningsmodel på basis af ca. 20.000 medlemmer ud fra en oprindelig idé om en målgruppe på 250.000. Og webmediet OLF, der arbejder med forsvar og forsvarspolitik, har to ansatte baseret på cirka 1.900 abonnenter.

300 MadTil Verden.info's har to målgrupper:

- Den primære er borgere, der giver udtryk for bekymring over befolkningstilvækst, madspild, fødevareproduktionens klimabelastning og som samtidig er interesseret i udviklingen i resten af verden
- 305 • Den sekundære målgruppe er fagprofessionelle, der arbejder med fødevareproduktion, konventionelt eller bæredygtigt, i Danmark eller i udviklingslande. Her er fx tale om
 - landmænd, forskere og investorer
 - ansatte i landbrugsorganisationer
 - 310 • ansatte i udviklingsorganisationer

2.3.1 Kontakt med målgruppen?

Målgruppen er bred og dermed skal repræsentanter for målgruppen også søges bredt fx

- Sociale Medier:
 - 315 ○ Både Twitter, LinkedIn og Facebook har brugerfora og hash-tags, der dækker MadTilVerden.info's værdigrundlag.
 - Instagram virker som det centrale medie, når det gælder fødevarer og fødevareproduktion.
- 320 • Fagprofessionelle kan søges gennem faglige foreninger og brancheorganisationer og ved direkte henvendelse til virksomheder, forskningsinstitutioner, civilsamfundsorganisationer m.fl.

325

2.4 Redaktionelt indhold

MadTilVerden.info fortæller om bæredygtig fødevareproduktion og anvendelse af fødevarer. Historierne fordeler sig på følgende temaer:

- 330 • Mad & Mennesker (fx dansk bistand til fødevareproduktion, konkrete projekter, der giver mad på bordet og hjælp til bedre metoder i udviklingslande)
- Fremtidens dyrkningsmetoder (fx Hydroponisk Dyrkning – Plantedyrkning uden jord)
- 335 • Jordens ressourcer (fx økologisk kontra konventionel dyrkning, genmodificerede planter, Urban Farming og havet som fødevarekilde)
- Mad fra laboratoriet (fx kød fremstillet i laboratorier, insekter som proteinkilde)

340 Temaerne kan ændre sig over tid.

Nyheder formidles i et begrænset omfang, da MadTilVerden.info i en opstartsfasen ikke har ressourcer til egentlig nyhedsdækning.

345 Nyhedsformidlingen baseres fx på pressemeddelelser og måske på et tilpasset nyhedsfeed til web fra Ritzau Fokus.

Indenfor hvert tema produceres fx:

- 350 • Korte nyhedsartikler baseret på nyhedsfeedet
- Artikler baseret på besøg på produktionssteder og interviews med mennesker, der har "hands-on"
- Artikler, der fortolker og formidler forskningsresultater til målgruppen
- Udredende artikler, der fokuserer fx på politiske, tekniske, økonomiske problemstillinger indenfor temaerne
- 355 • Artikler på baggrund af brugerhenvendelser

Der produceres primært skrevne artikler, der suppleres med explainers (særligt relevant ved udredende artikler) og enkelte lyd- og videoklip.

360 Når mediet er etableret, kan der blive tale om at producere egentligt videomateriale og podcasts.

2.5 Det visuelle udtryk

MadTilVerden.info er et webmedie.

365

I første omgang tilstræbes et neutralt udtryk, der signalerer professionalitet og uvildighed. Som visuelle inspirationskilder kan fx nævnes <https://www.information.dk/> og <https://borsen.dk/>. Senere kan det være spændende at udvikle et unikt grafisk univers, som det medlemmerne oplever på <https://www.zetland.dk/>

370

Alle artikler har et modereret kommentarspor, hvor der er redaktionel mulighed for at fremhæve særligt gode, inspirerende eller oplysende indlæg.

375

Til opgavebesvarelsen og fokusgruppebedømmelse er udviklet en "dummy-webside" med begrænset funktionalitet. Den tekniske konstruktion på den endelige udgave vil være baseret på, at alle artikler "tagges" med nøgleord. Temasiderne præsenteres i en primær menu og artiklerne præsenteres i kronologisk orden på de temasider, deres "tags" passer til. Dvs. at den samme artikel kan optræde i flere temaer – hvis det giver mening. Dette tekniske koncept blev oprindeligt udviklet til <https://baptistspejder.dk/>, men bruges nu mange steder.

380

385

2.6 Sitemap til digital produktion

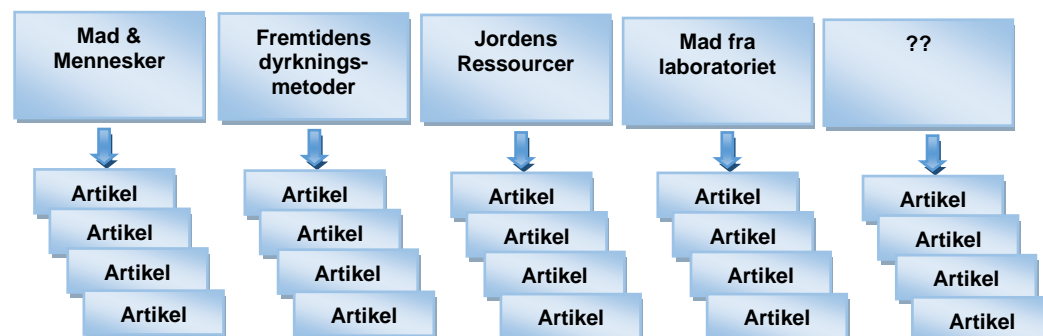
2.6.1 Informationsstruktur

Alle sider forsynes med søgefunktion. Det skal være muligt at søge på ovennævnte "tags" (vises evt. i søgefeltet). I første omgang har sitet ingen sekundær menu, men sammenhørende artikler kan markeres som tilhørende et tema fx "Insekter til middag" – teksten vil også dukke op som mulighed i søgefeltet

390

Primær menu

395



400

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

405

Tertiær menu (informationsmenu)

- kommer blot til at indeholde de "sædvanlige" punkter som fx "Om os", "Kontakt" og "Medarbejdere".

410

(Anslag: 11.873)

3 Journalistiske produkter

- | | | |
|-----|--|---------|
| 415 | 1. Problemudredende artikel: "Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!" (15.635 anslag) | Side 13 |
| | 2. Interview: "Rwandas småbønder kæmper mod sulten" (8.845 anslag) | Side 23 |
| 420 | 3. Baggrundsartikel: " Når Afrika sulter, er småbønderne er en del af løsningen" (5.863 anslag) | Side 28 |
| 425 | 4. Videoexplainer: "Hvor meget protein har vi brug for?" (2.000 anslag) | Side 31 |

Totalt antal anslag afleveret til bedømmelse: 32.343

- | | | |
|-----|---|--|
| 430 | For at illustrere konceptideen yderligere er der på https://www.madtilverden.info/ og i Bilag 2 en række eksempler på mulige journalistiske produktioner. Der er tale om enkelte nyhedsartikler og artikler, hvor rubrik, underrubrik og eventuelt første afsnit illustrerer ideen. <u>Eksemplerne i bilag 2 er ikke til bedømmelse.</u> | |
| 435 | | |

3.1 Journalistisk produkt – Problemudredende artikel

Vinkel på artikel:

Jeg vil fortælle, at

440 mennesker har præference for at spise kød og derfor gør det, så snart den økonomiske mulighed er til stede.

Det vil jeg fordi, vi

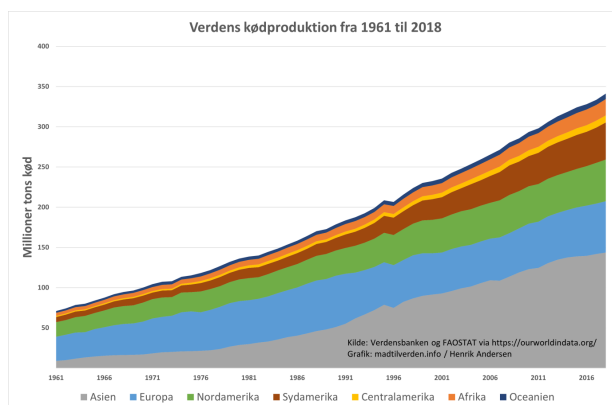
445 spiser mere og mere kød i verden på trods af, at kødproduktion generelt er mere klimabelastende end plantebaseret fødevarereproduktion.

Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!

450 **Når fattige lande bliver rigere, begynder indbyggerne at spise mere kød. På tværs af kultur og religion vil middelklassen have kød på bordet. Når kosten skifter fra planter til kød, øger vi belastningen af klimaet. I vores del af verden siger alle kostråd, at vi bør spise mindre kød. Men kun nogle lytter. Hvad er det, der får os til spise**
455 **mere og mere kød?**

Af Henrik Andersen

460 Siden 1961 er verdens kødproduktion steget fra 71 til 341 millioner tons om året. I samme periode er kødproduktionen per indbygger på jorden steget fra 23 til 46 kilo om året.
465 Når vi får muligheden, spiser vi kød. I takt med at vi bliver rigere, erstatter vi planterne i kosten med kød. I de rigeste lande indeholder kosten præcis så meget kød, som vi orker at spise. Det viser data fra <https://ourworldindata.org/>, der blandt andet bygger på oplysninger og statistik fra FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO).

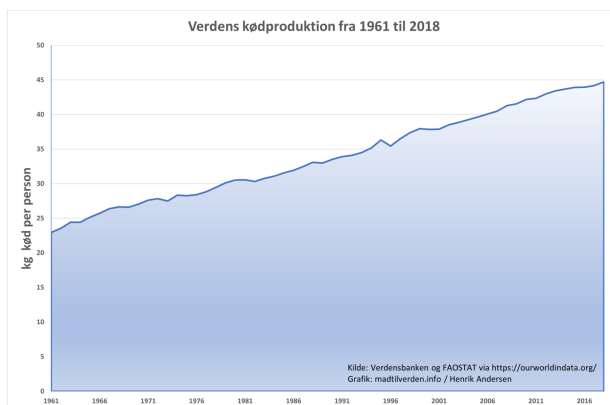


Figur 1: Verdens kødproduktion fra 1961 til 2018

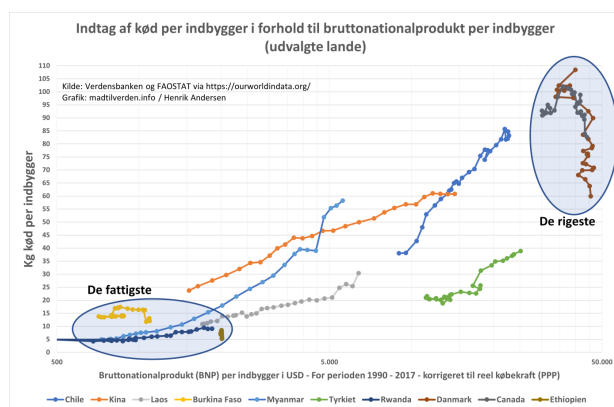
475 Hvorfor spiser mennesker i udviklingslandene ikke blot flere af de plantebaserede fødevarer, de allerede producerer selv? Hvorfor er det så svært for os i den rige del af verden at ændre kostvaner, når vi ved, at vi spiser for lidt grønt og for meget kød? Hvorfor er vores forhold til kød så irrationelt?
480

De hårde facts

485 Verdensbanken og FAO har indsamlet data for kødindtag i hele verden. Metoderne til at opgøre indtaget varierer fra land til land. Derfor skal man
490 være forsigtig med at sammenligne enkelte lande. Men data viser en klar sammenhæng mellem rigdom målt på det enkelte
495 lands bruttonationalprodukt per indbygger og indtaget af kød.



Figur 2: Verdens kødproduktion per indbygger fra 1961 til 2018



Figur 3: Sammenhæng mellem BNP og indtag af kød

Sammenhængen er tydeligst for lande, der har oplevet en stor stigning i bruttonationalproduktet, fx Kina, Chile, Laos og Myanmar. I meget fattige lande som Rwanda og Burkina Faso er der fortsat ikke råd til kød, selv om indtægten stiger en smule. Det er også tydeligt, at det ikke er økonomien, der bestemmer spisevanerne i

510 meget rige lande som fx Danmark og Canada. Her er bruttonationalproduktet højt, men indtaget af kød varierer alligevel.

Klimabelastningen

515 7,1 milliarder ton drivhusgas. Det var den globale udledning fra dyrehold i 2013, beregnet af FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO). Det svarede dengang til 14,5 procent af den samlede menneskeskabte drivhusgasudledning.

520 Der er meget forskel på CO₂-udledningen fra produktion af forskellige typer kød. Generelt udleder produktion af fiske- og grisekød 5 – 7 kilo CO₂ per kilo kød, oksekød fra malkekvæg i Danmark udleder cirka 11 kilo CO₂ per kilo oksekød, mens lammekød er topscorer med mere end 20 kilo CO₂ per kilo kød.

525 Mathias P. Clausen, lektor ved Institut for Grøn Teknologi (IGT) ved Syddansk Universitet, sætter ord på dataene:

530 ”Når vi taler om at skaffe mad nok, er det i virkeligheden en tredje verdensdiskussion. I vores del af verden har vi masser af mad, og vi smider masser af mad ud. Men der er en voksende middelklasse i verden, og når den begynder at kopiere overklassen - altså den vestlige

verden - så kan vi simpelthen ikke imødekomme behovet. Derfor bliver man nødt til at ændre de fødevarer-systemer, vi har i dag, så de bliver mere bæredygtige.”

535 **Tilberedning af kød er grundlaget for vores udvikling**

Over de seneste to millioner år har menneskets hjerne udviklet sig til at være den største i forhold til kropsvægt hos de pattedyr, der ligner os mest. Vores indtag af kød har været afgørende i den proces.

540 ”Vegetarer og veganere kan sige hvad de vil: Vi er kødspisere!” Påstanden kommer fra professor Ole G. Mouritsen, Institut for Fødevarevidenskab, Københavns Universitet, der dog bløder lidt op:

545 ”... eller rettere: Vi er omnivorer (*både kød- og plantespisere, red.*). Det betyder ikke, at vi ikke kan lade være med at spise kød. Der har været veganske og vegetariske kulturer i østen i tusinder af år. Men menneskets udvikling og reproduktive evne over millioner af år har været betinget af de næringsstoffer, vi har fået fra kød.”

550 Ole G. Mouritsen fortæller, at vores forfædre begyndte at spise kød for mere end to millioner år siden. Men det var vores brug af ilden for omkring 1,9 millioner år siden, der gjorde det muligt at behandle og tilberede kødet. Netop den detalje har haft afgørende betydning for vores udvikling, fortæller Ole G. Mouritsen:

555 ”Det specielle ved kød er, at når vi begynder at behandle det, bliver næringsstofferne lettere tilgængelige. På den måde får vi også en meget energitæt føde.”

560 Næringsstofferne er blandt andre protein. Protein er opbygget af 20 forskellige aminosyrer. Ni af dem er såkaldte essentielle aminosyrer, som mennesket ikke selv kan danne. Derfor er det livsnødvendigt at få dem gennem kosten. Kød indeholder alle ni essentielle aminosyrer. Man kan også få de essentielle aminosyrer gennem en plantebaseret kost, hvis den blot sammensættes tilstrækkeligt varieret. Kød og
565 indmad er også rigt på B-vitaminer og på de vigtige stoffer zink, selen og jern.

570 Forskerne er uenige om, hvor og især hvornår vores forfædre beherskede ilden tilstrækkeligt til at behandle maden. Den engelsk-amerikanske antropolog Richard Wrangham fra Harvard Universitetet argumenterer ud fra en biologisk synsvinkel. Han mener, at vi har behersket ilden siden vores forfader Homo ergaster udviklede sig og udvandrede fra det østlige Afrika for omkring to millioner år siden. Argumentet er, at tilberedning af føden har været nødvendig for at sikre
575 den energibesparende fordøjelse, der igen gav os overskud til at udvikle vores store hjerne. Ole G. Mouritsen udtrykker det således: ”Hvis vi skulle bruge otte timer om dagen på at samle mad og otte andre timer på at tygge maden, så havde der altså ikke været meget

580 plads til civilisation og familie. Bålet og fællesskabet om maden er meget centralt i vores udvikling.”

Umami er signalet om, at kød er godt

585 Vores lyst til at spise kød, ligger ikke i generne. Vi har ikke et enkelt gen, der styrer os mod køledisken med rødt oksekød!

Til gengæld har vi gener, der gør os i stand til at smage. Mennesker er i stand til at skelne fem grundsmage: Salt, surt, sødt, bittert og umami, hvor umami er den smag, vi kender fra tilberedt kød eller fermenterede grøntsager.

590 ”Der er to grundsmage, der har præget menneskets udvikling og sikret artens overlevelse: Sødt og umami. Vores forfædre levede blandt andet af bær, der udsendte aromastoffer, der fik dem til at dufte godt. Og når man bed i dem, smagte de sødt. Et signal om, at her var energi,” fortæller Ole G. Mouritsen, der fortsætter:

595 ”Med kødet er det sådan, at varmebehandlingen nedbryder proteinerne til aminosyrer og peptider. Dem kan vi smage, og de er forbundet med den femte grundsmag, umami. I et evolutionært perspektiv eftertrækker vi netop de to grundsmage, fordi de har givet os mulighed for at
600 overleve.”

Mathias P. Clausen uddyber umami-perspektivet:

605 ”Når vi kan smage umami, fortæller evolutionen os, at her er noget, der er godt at spise. Umamismagen peger os i retning af protein, som kød indeholder mere af end planter. Vi bruger protein til at opbygge vores kropsfunktioner, og umamismagen fortæller os, at vi gør noget godt for kroppen.”

610 Kødet har en særlig tekstur

Smagen af umami trigger vores gener og får os til at spise kød på tværs af kultur, kontinenter og religioner. Men både Ole G. Mouritsen og Mathias P. Clausen peger på endnu en faktor, som begge mener er overset:

615 ”Når folk taler om, at de gerne vil have kød, så handler det også om, hvordan det er at tygge på, hvordan texturen er. Og netop de lange muskelfibre er karakteristiske for kød. De er vanskelige at lave kunstigt, så måske er det en medvirkende årsag til, at plantebaseret køderstatning ikke er særligt udbredt,” forklarer Ole G. Mouritsen.

620 Mathias P. Clausen er også optaget af kødets tekstur. Det betyder måske mere, end vi regner med. Han forklarer:

625 ”En bøf, der er stegt, er behagelig at tygge på. Det er nogle helt andre mundfølelseselementer, end man har i grøntsager. Det er måske også derfor, man forsøger at kopiere kødets tekstur, når man laver en

plantehakkebøf. Men der er man ikke helt i mål, hverken smagsmæssigt eller teksturmæssigt.”

Kød er ikke bare kød, det er også kultur

630 Folketingsmedlemmerne er på vej op ad trappen op til Christiansborg Slotskirke. Det er den første tirsdag i oktober i 2020 og de folkevalgte fejrer folketingets åbning med en gudstjeneste. Lige neden for trappen antaster Veganerpartiet Venstres formand Jakob Ellemann-Jensen. De vil høre hans mening om døde griseunger og blandede hanekyllinger.

635 Jakob Ellemann-Jensen giver det efterhånden ikoniske svar:
"Jeg kan simpelthen ikke udtrykke med ord, hvor vild jeg er med bacon!"

640 I juli 2020 oplyste 16% af danskerne til COOP Analyse, at de lever fleksitærisk, dvs. spiser vegetarisk de fleste af ugens måltider. Kun cirka 2,3% af danskerne spiser udelukkende vegetarisk eller vegansk.

645 Dermed er Jakob Ellemann-Jensen på linje med de fleste danskere. Kød er fortsat en meget stor del af den danske fødevarekultur. Det bekræfter Hanne Castenschiold, fhv. chefkonsulent hos landbrugets interesseorganisation, Landbrug og Fødevarer:

650 "Kød er en fast forankret bestanddel af vores mad og måltidskultur. På trods af kostråd om at spise mere planterigt, definerer vi stadig retter ud fra kødet: 'Frikadeller med stuvet spidskål' og 'Roastbeef med flødekartofler'. Vi kan lide smagen af kød, og kød i måltidet er en del af det sociale samvær.”

655 Jonatan Leer, docent ved Center for Ledelse og Oplevelsesdesign på Professionshøjskolen Absalon har i 2018 skrevet bogen "Kød" om kultur og kød. Han fortæller samme historie om kødet som Hanne Castenschiold:

660 "Da jeg var barn, spurgte min far tit min mor, hvad vi skulle have til aftensmad. Hvis svaret var porretærte eller selleribøf, spurgte han: 'Jamen, hvad skal vi så have til kød?'"

665 Den danske kødkultur forklarer imidlertid ikke, hvad der får mennesker i resten af verden til at spise mere kød, når de bliver rigere. Jonatan Leer har et bud:

665 "Den simple forklaring er, at man kan vise sin sociale status ved at spise det, der er eftertragtet. Og det er typisk det, der er lidt af. Og det er i mange samfund, men dog ikke alle, kød. Derfor har kød over en bred kam altid været opfattet som et statusprodukt.”

670 Jonatan Leer peger på, at køds status er kontekstafhængig. Det er de socialt konstruerede normer i den givne kultur, der bestemmer, hvor attraktivt kød er. Men der hvor kød er en mangelvare, får det ofte status.

675 "Måske får kød også status, fordi der er mange kalorier i det," siger Jonatan Leer. Dermed peger han på, at vores lyst til at spise kød ikke kan forklares alene med udgangspunkt i kultur.

Kød gør stærk!

680 På spørgsmålet om en mulig kobling mellem kød og maskulinitet eller det faktum at kødet giver styrke, siger Jonatan Leer:
"Generelt kan man sige, at der tidligere var en tydeligere tendens til at koble kød og maskulinitet. Det er på en eller anden måde noget med, at kød har været kraftgivende. Men kød har også været forbeholdt dem, der havde mange kræfter eller stor magt og anseelse. Kødet var
685 eftertragtet som statussymbol for mænd i mange kulturer. Mænd har også typisk været jægerne. Måske har det været selvforstærkende. Forbindelsen mellem kød og maskulin styrke, det har man kunnet se i mange kulturer."

Kød i gavepakke

690 Hanne Castenschiold fortæller, at dansk grisekød har en ganske særlig status i Japan, hvor det bliver brugt i de traditionelle gavesæsoner i juni og december:
"Vores kunder i Japan udvikler gavepakninger i design, der ligner
695 chokoladepakker. Der er stor kreativitet involveret. Kødet kan være bryst (som bacon), pølser, kamprodukter og mørbrad. Det kan være tørret, saltet, kogt eller røget. Men i alle tilfælde er det de japanske kødvirksomheder, som laver produkterne af dansk kød og pakkerne har "Danish" logo på.
700 Gaverne giver man typisk til nogen, man vil sige tak til: Chefen, en kollega, en kunde og måske endda en kæreste."

Fra overforbrug af kød til en bæredygtig løsning

705 Kød er en vigtig kilde til korrekt ernæring, men samtidig er produktionen af kød forbundet med en række problemer. Klimapåvirkningen er et af de væsentligste.

710 Når mennesker i den rige del af verden spiser meget mere kød, end de har behov for, er der tale om en slags madspild. Mathias P. Clausen udtrykker det således:

715 "Det er jo også et spørgsmål om, hvad der har været tilgængeligt gennem evolutionen, og hvad der er tilgængeligt i dag. Men jeg tror ikke, at vi har genetiske anlæg for at spise de voldsomme mængder kød, som vi spiser i dag. Vi spiser overskud af protein og resten af kødet går så at sige til spilde."

720 Vi er tvunget til at gøre noget. Det begynder med os selv og vores kostvaner. Og ikke mindst vores opfattelse af kød som statusgivende og evolutionært uundværligt.

Men vi er heldige påpeger Jonatan Leer:

725 ”Det, der slår mig, er at mennesket, modsat mange andre dyr, er ekstremt omstillingsparat i forhold til at spise alle mulige forskellige ting. Og vi kan leve i meget forskellige kontekster. Hvis du er en panda, så spiser du bambus. Hvis der ikke er bambus, så spiser panda ikke - så dør panda! Sådan er det jo ikke med mennesker, vi kan jo spise alt muligt - ligesom rotterne!”

730 I Danmark fik vi nye kostråd i januar 2021. Tre af dem lyder:

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grøntsager og frugter
- Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk

735 Forskerne i denne artikel er meget enige i kostrådernes tilgang til anvendelse af kød. Mathias P. Clausen peger på, at selv små mængder kød er nok til at få den smagsmæssige oplevelse med. Han peger også på, at den eftertragtede umamismag findes i svampe og i fermenterede grøntsager.

740 Tilberedningen af ”det grønne” er ikke det, vi bruger mest tid på i det traditionelle danske køkken. Ole G. Mouritsen mener, at vi skal blive meget bedre til at tilberede ”det grønne”, så vi får gode smagsoplevelser:

745 ”Der er to måder at gøre det på: Enten ved at tilføje smagen af umami, man lægger det grønne i marinader og dressinger. Eller ved at frigøre det grønnes eget potentiale. Smagen af sødt er bundet i meget store stivelsesmolekyler, som vi ikke kan smage. De skal nedbrydes af enzymer eller ved fermentering til mindre sukkermolekyler, vi kan smage. Det samme gælder for protein, der skal nedbrydes til

750 aminosyrer og peptider, som kan give umamismag.”

Bud på en løsning

755 Det er urealistisk at forestille sig, at verdens befolkning udelukkende spiser vegansk eller vegetarisk, hverken på kort eller langt sigt. Uanset hvilke argumenter, der er mod at producere kød, viser alle data, at vi fortsætter med at spise det. Derfor er vi nødt til at reducere kødproduktionens belastning af klimaet. I Danmark har kødproducenterne i Danish Crown en målsætning om at producere klimaneutralt kød i 2050. Ole G. Mouritsen peger på en løsning, hvor

760 den enkelte bidrager:

765 ”Den måde vi får flest mennesker til at spise mere grønt på, er ved at bruge en lille smule - men med indsigt - fra dyreriget. En lille smule kød, en lille smule fisk eller andre marineprodukter og så flere alger. Det er sådan en slags fleksitarisk tilgang, hvor man tænker kødet som krydderi eller tilbehør i stedet for, at det grønne er tilbehøret.”

FAKTABOKSE

770

Bruttonationalprodukt, BNP

BNP er værdien af et lands samlede produktion med fradrag af værdien af de varer og tjenester, der er blevet forbrugt i produktionsprocessen (Kilde: <https://denstoredanske.lex.dk/bruttonationalprodukt>).

775

Umami

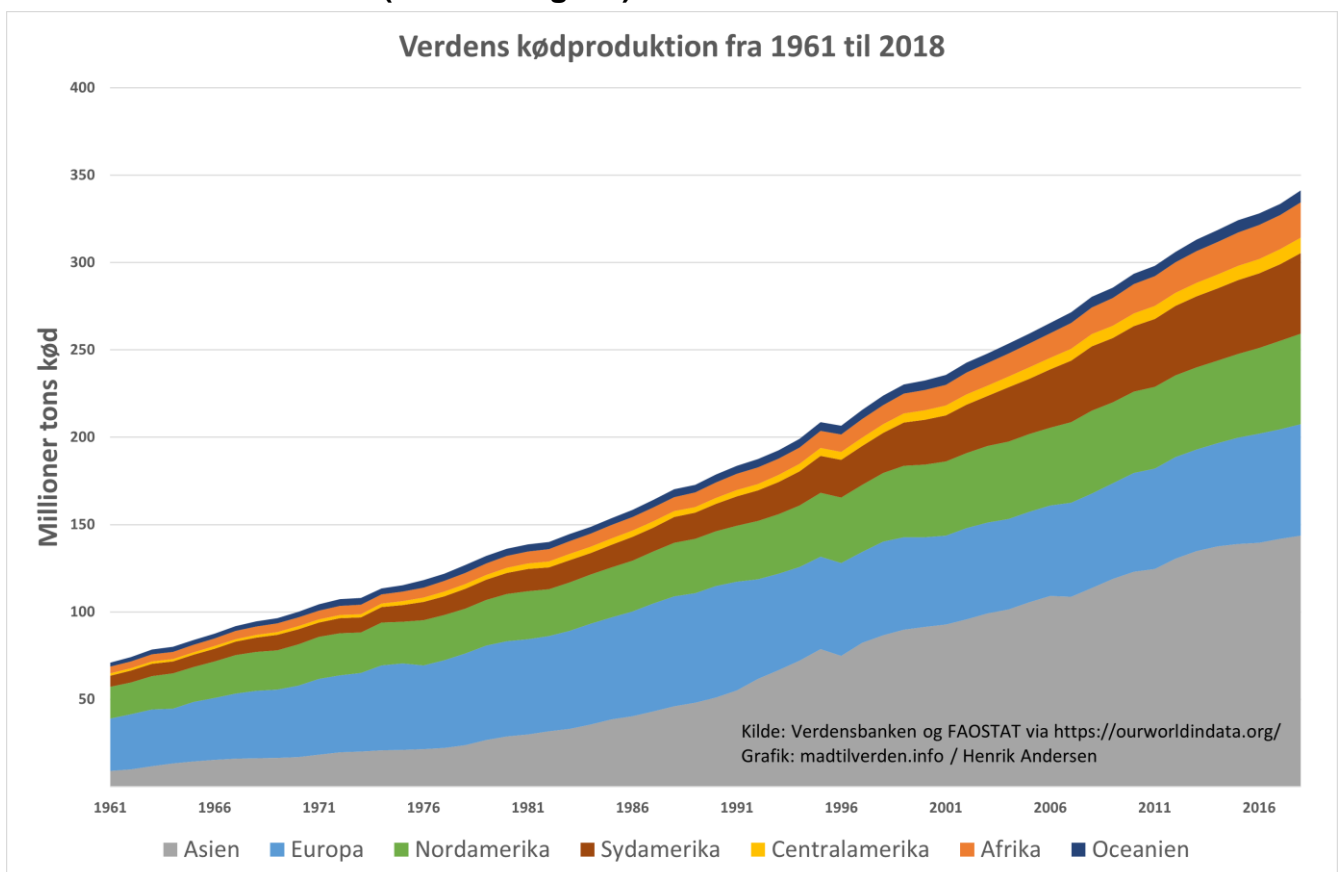
Ordet umami kommer fra japansk og betyder velsmagende. Den japanske professor og kemiker Kikunae Ikeda (1864-1936) satte sig for at finde ud af, hvad det var, der gav japanske supper deres fantastiske velsmag. Han fandt svaret i 1908, da han konstaterede, at mononatriumglutamat er det stof i tang (konbu) og dermed i japanske supper, som fremkalder umami. (Kilde: <https://www.smagforlivet.dk/>)

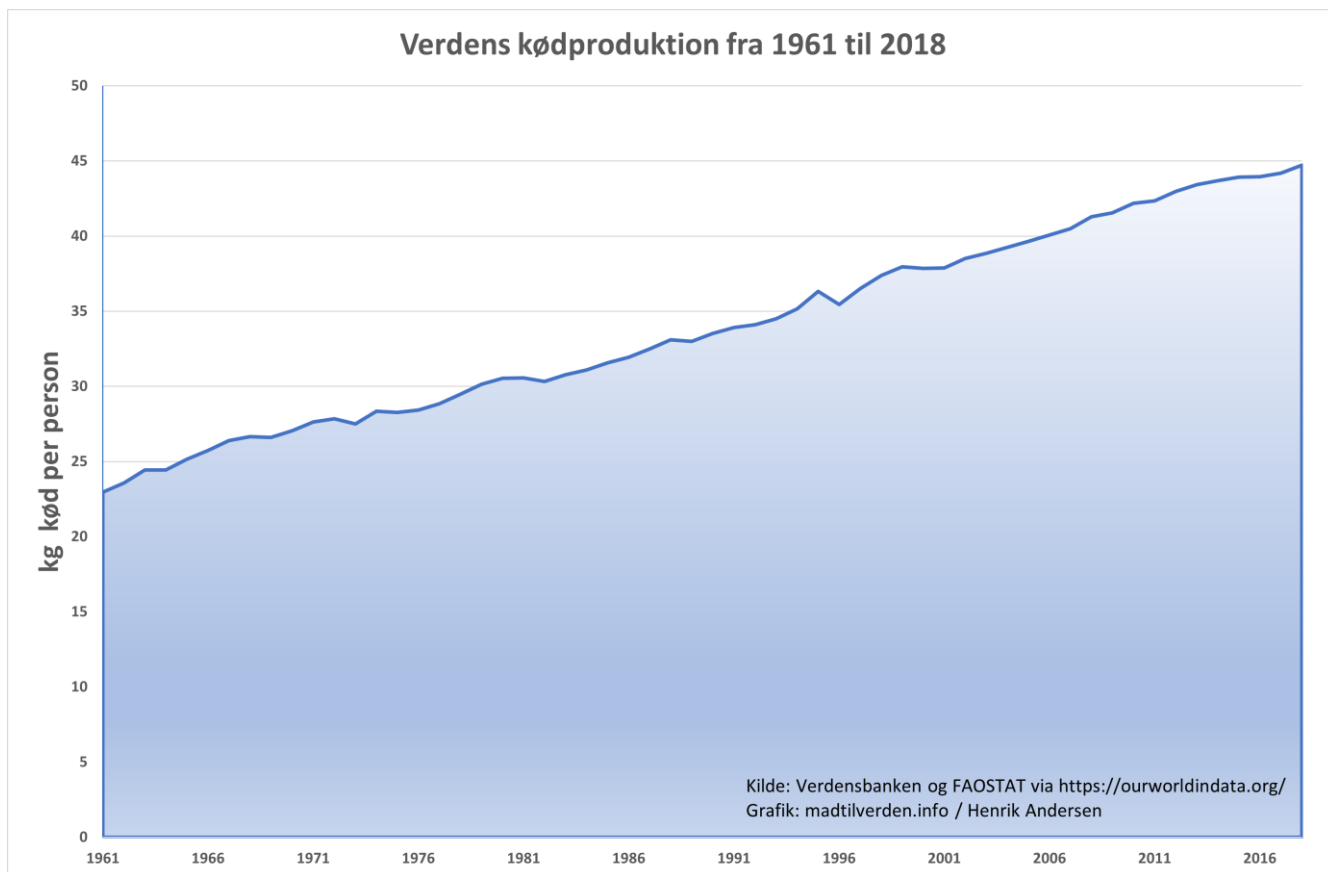
780

(Antal anslag 15.635)

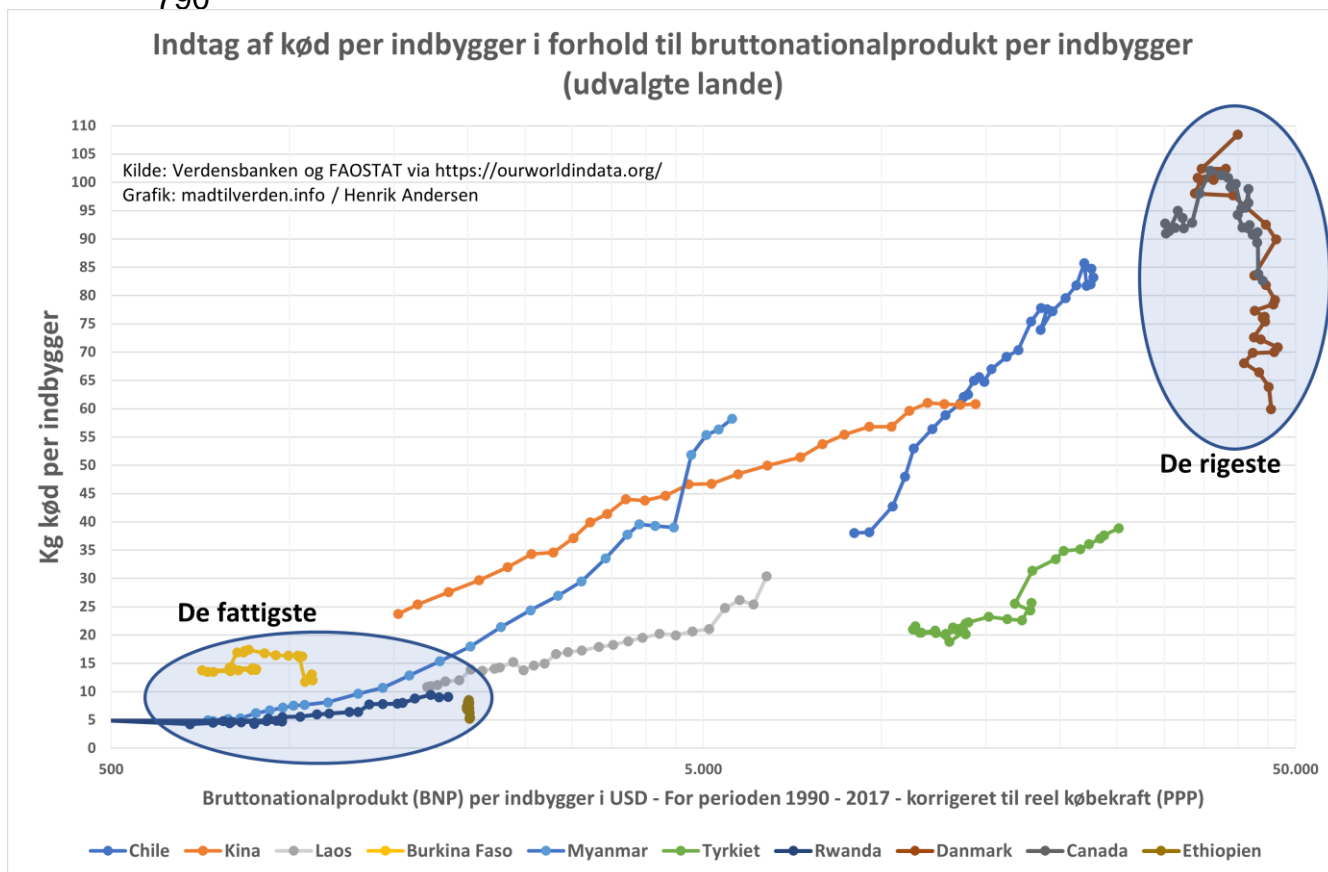
785

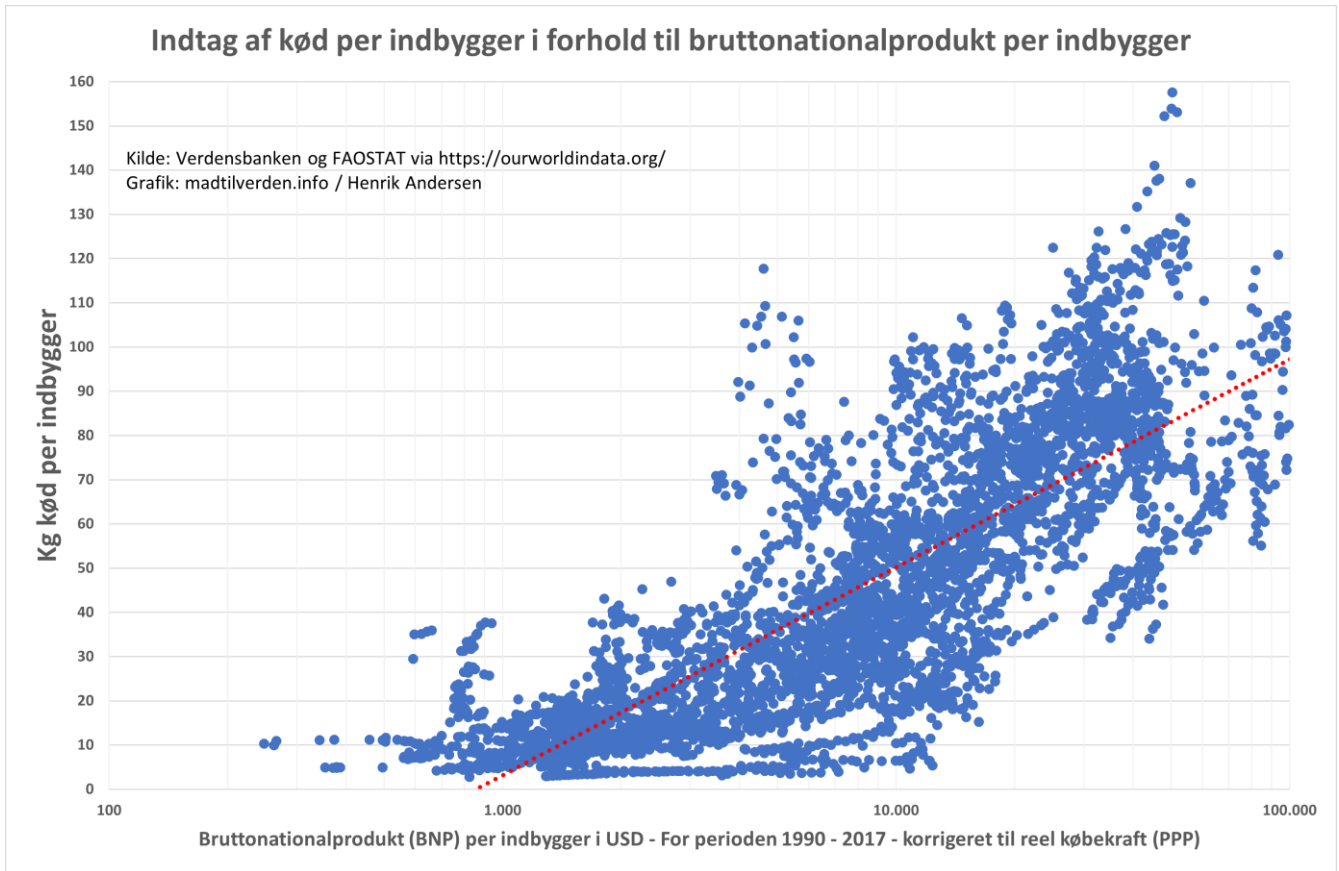
GRAFIK (i større udgave)





790





795

3.2 Journalistisk produkt - Interview

Vinkel på artikel:

800 *Jeg vil fortælle, at*
Jacqueline Iradukunda hjælper nogle af verdens fattigste mennesker – Rwandas småbønder – med at få mad på bordet hver dag.

805 *Det vil jeg fordi, vi*
- typisk forbinder sult og underernæring med katastrofer og krig – og ikke ved, at det er hverdagen for mange mennesker fx småbønderne i Rwanda.

Rwandas småbønder kæmper mod sulten

810 **Småbønderne i Rwanda sulter fem måneder om året. Selv om skole og sundhed er gratis for de fattigste borgere, har bønderne ikke råd til skolebøger til børnene eller medicin på sundhedsklinikken. De kæmper for et bedre liv sammen med en lokal kvindelig landbrugskonsulent**

815

Af Henrik Andersen

820 Omkring 75% af Rwandas 12,6 millioner indbyggere lever i landdistrikterne. Mange af dem er småbønder, der forsøger at skaffe mad nok til familien ved at dyrke et lille jordstykke. Bønderne sulter, selv om klimaet er gavmildt, og de fleste afgrøder kan høstes flere gange om året.

825 På en forbavsende stabil Zoom-forbindelse fra sit hjem i hovedstaden Kigali fortæller Jacqueline Iradukunda om livet i Rwanda. Jacqueline er universitetsuddannet landbrugsrådgiver med fokus på "rural Development and Agricultural business" (udvikling af landdistrikter og landbrugsvirksomhed). De seneste fem år har hun arbejdet med at udvikle de fattigste områder i Rwandas sydlige provinser. Jacqueline fortæller: "De to vigtigste ting, vi prøver at lære småbønderne, er nye og bedre dyrkningsteknikker og hvordan, de kan slå sig sammen og få bedre adgang til finansiering".

830

835 **De fattigste af de fattige**
"Småbønderne dyrker udelukkende jorden for at skaffe mad til familien. Det handler om overlevelse. Høstudbyttet rækker slet ikke til at kunne sælge noget på markedet. Jeg har et projekt i det sydlige Rwanda, hvor bønderne mangler mad fem måneder om året".

840 Jacqueline fortsætter fortællingen med budskabet om, at "hendes" bønder kun har marker på 2 ares (200 m²). En kvart parcelhusgrund skal brødføde en bondefamilie. Det er en del af forklaringen på, at bønderne sulter.

845

”Småbønderne er fattige, selv om vi ikke bruger det ord længere i Rwanda,”

850 fortæller Jacqueline og fortsætter: ”Men de er fattige! Selv om skolegang betales af staten, så har de ikke engang råd til at købe notesbøger eller blyanter til børnene”.

855 Jacqueline fortæller videre, at sundhedsvæsenet er gratis for de fattigste. Men ofte koster det ekstra at blive behandlet på klinikken eller sygehuset. Og småbønderne, der ikke har råd til børnenes skolegang, har heller ikke råd til ordentlig behandling.

Udvikling mod uvidenhed

860 Rwanda er et meget frodigt land. Tusinder af grønne bakker med pletter af rød lerjord. Bjergene i vest, regnskoven i nord og savannen i øst skaber en mangfoldig natur. Men Rwanda er også et af de tættest befolkede lande i verden. Dobbelt så mange mennesker som i Danmark bor på det halve areal.

865 Overbefolkning medfører mangel på jord. Det er en af forklaringerne på, at småbønderne sulter. En anden forklaring er de meget lave høstudbytter.

870 ”Småbønderne planter bare uden hensyn til kvaliteten af det, de planter, og uden hensyn til afstand mellem planterne. De interesserer sig heller ikke for jorden. De planter bare!” fortæller Jacqueline.

Småbønderne er generelt dårligt uddannet. Hvis de overhovedet har en uddannelse. Cirka en fjerdedel af Rwandas befolkning er analfabeter og tallet er højest i de fattige landdistrikter.

875 ”Vi hjælper med at finde ud af, om jorden har tilstrækkelig næring. Så lærer vi dem at fremstille og bruge organisk gødning eventuelt sammen med kunstgødning. Vi lærer dem også, at forskellige afgrøder skal plantes med forskellig afstand, og at der skal plantes på det rigtige tidspunkt. Bønderne lærer også at dække jorden med græsser, så markerne ikke tørrer ud,” fortsætter Jacqueline og tilføjer, at den nye teknik hedder: ”Conservation Agriculture Technique” (*bæredygtig landbrugsteknik med reduceret jordbearbejdning, red.*)

885 Undervisningen foregår efter RIPAT-modellen, der er udviklet af Rockwool Fonden. Modellen fortæller, hvordan rådgiverne når ud til småbønderne og mobiliserer dem. Modellen giver også instruktioner i samarbejde med lokale myndigheder og i at vejlede bønderne.

890 RIPAT-modellen bruges flere steder i Afrika, og erfaringen viser, at den virker i praksis:

”Når vi har undervist bønderne, og de har lært at bruge de nye teknikker, stiger deres udbytte. I mit projekt gav hver kassavaplante

895 tidligere et udbytte på et til to kilo. Med den nye teknik er udbyttet steget til 25 kilo. Selv om udbyttet stiger, er der fortsat bønder, der mener, det er for besværligt med den nye teknik. De forstår ikke, at det kræver forandring at få større udbytte,” forklarer Jacqueline.

900 Der er også opnået gode resultater for afgrøder som bønner, majs og bananer. Her oplever bønderne en fordobling eller tredobling af udbyttet med de nye teknikker.

I flere landsbyer har det stigende høstudbytte betydet, at der kun mangler mad i to og ikke længere fem måneder om året.

905 **Kvinderne går forrest**

Kvinderne i Rwanda spiller en stor rolle, når det bestående skal forandres. Kvinderne ordner alt det praktiske i hjemmet, de passer børnene og de passer markerne. Traditionelt er det mændene, der tager beslutninger i familien. Men der er forandringer på vej. Både fordi 910 regeringen bakker op om ligestilling, og fordi kvindernes evne til at øge høstudbyttet aftvinger respekt hos mændene.

Kassavaen vokser ikke ind i himlen

915 ”Det store uløste problem er at få adgang til markederne,” fortæller Jacqueline. Hun fortæller om dårlige veje og en generelt dårlig infrastruktur i de fattige landområder. Men det er ikke de eneste problemer.

920 I de måneder småbønderne høster, har de overskud af mad. Men de har ikke ordentlige lagerforhold, så alt for ofte bliver en del af høsten ødelagt. Et andet problem er, at alle vil sælge på samme tidspunkt, så derfor er priserne lave. Og når bønderne senere har brug for at købe mad, er priserne steget!

925 Derfor forsøger Jacqueline at lære bønderne at producere på forskellige tidspunkter og at lagre høsten ordentligt.

Jacqueline fortsætter:

930 ”Selv om det ikke er en del af RIPAT-modellen, forsøger vi også at vejlede bønderne i, hvordan de kan sælge deres overskydende produktion på markedet i byerne, hvor priserne er højere. Desværre er overskudsproduktionen stadig ikke så stor, at vi har nok til at sælge det til de store kunder i byerne.”

935 **Klimaforandringerne slår hårdt**

Landskabets grønne og røde farver er smukkeste, når regnen har opløst tågen og vejret klarer op. Sådan fortæller utallige turistbrochurer om Rwandas to regntider. Den lange fra marts til maj og den korte i oktober 940 og november.

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Jaqueline fortæller om uregelmæssig regn og længere og længere tørkeperioder:

945 "I november 2019 oplevede jeg, at vi plantede kartofler i en god kvalitet. Vi gjorde alt det, vi skulle: Spredte organisk gødning og tilførte ekstra kunstgødning. Alt var klar til regntiden. Men regnen var alt for kraftig og alt blev ødelagt. Bønderne mistede både høsten og de kartofler, de havde plantet. Det sker næsten hver høstsæson. Og når det ikke er kraftig regn, så er det kraftig tørke, der rammer."

950 Jacqueline fortæller videre, at Rwanda lige nu er ramt af tørke i de østlige provinser. Der har været tørke før, men denne gang er tørken så omfattende, at bønderne er begyndt at forlade landsbyerne:

955 "Sidste fredag ringede det på min dør. Der stod en og bad om hjælp: "Jeg er fra Mahama, der er tørke. Vær rar at hjælpe..."

Der er håb!

Selv om Jacqueline har et hårdt og udfordrende job, ser hun lyst på småbøndernes fremtid:

960 "Vores land ser fantastisk ud i dag sammenlignet med tidligere. Rwanda bliver udviklet. Flere og flere virksomheder flytter til Rwanda og skaber jobs. Vi bygger nyt og forbedrer også infrastrukturen."

965 Jacqueline Iradukundas telefon har brummet flere gange under interviewet. Det lyder også som om, datteren på to et halvt år begynder at savne sin mor. Alligevel er det vigtigt for Jacqueline at få det sidste budskab med:

970 "Vi har håb. Vores præsident har en vision om at udvikle Rwanda. Vores fremtid er lys, selv om vi kæmper for at overleve og for at komme ud af fattigdommen."

FAKTA OM RWANDA

975 Republikken Rwanda ligger i det centrale Afrika. Klemmt inde mellem den Demokratiske Republik Congo, Uganda, Tanzania og Burundi. Der bor mere end 12,6 millioner mennesker på kun 26.379 kvadratkilometer eller næsten 500 mennesker per kvadratkilometer. 75% af befolkningen bor i landdistrikterne og omkring 25% af befolkningen er analfabeter. Præsident Poul Kagame har fortsat en stor opgave i det lille land.

980

FAKTA OM RIPAT

985 RIPAT er en forkortelse for "Rural Initiative for Participatory Agricultural Transformation", der kan oversættes til "udvikling af landbrugsområder i fællesskab". Modellen er udviklet af danske Rockwool Fonden i samarbejde med den tanzanianske hjælpeorganisation RECODA. Metoden har til formål at reducere fattigdom, sult og underernæring blandt småbønder ved at forbedre landbrug og husdyrproduktion. Princippet er hjælp til selvhjælp. Gennem praktisk og teoretisk træning

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

990 på en fælles mark, får grupper af bønder kendskab til en række afgrøder og metoder til at forbedre deres landbrug. Den enkelte bonde kan derefter selv vælge, hvilke afgrøder hun vil dyrke på sin egen jordlod.

995 (anslag: 8.845)

3.3 Journalistisk produkt - Baggrundsartikel

Vinkel på artikel:

- 1000 *Jeg vil fortælle, at*
småbønder ("smallholder farmers") er en af nøglerne til at løse Afrikas sult- og ernæringsproblemer.
- Det vil jeg fordi,*
- 1005 donornationerne ikke forbinder småbønder i Afrika med effektivt og økonomisk rentabelt landbrug – og heller ikke ser småbønderne som en del af løsningen på Afrikas sult- og underernæringsproblemer.

1010 **Når Afrika sulter, er småbønderne er en del af løsningen**

- 1015 **250 millioner mennesker sulter eller er underernærede i Afrika. I landene syd for Sahara lider op mod 30% af befolkningen af underernæring. Om 10 år er tallet 38%. Verdensbanken peger på, at bedre forhold for småbønderne kan være en væsentlig del af løsningen på et komplekst problem**

Af Henrik Andersen

- 1020 "Det er utroligt, vi skal gøre det her om igen! Vi gjorde det i '60erne og '70erne i Afrika. Men i '70erne blev det hele overtaget af et-parti-staterne, fordi bønderne fik for meget magt. Men nu er der kommet en ny generation af organisationer..."
- 1025 Seniorforsker Esbern Friis-Hansen fra Dansk Institut for Internationale Studier lægger ikke fingrene i mellem, når han giver et hurtigt rids af de seneste årtiers bistand til verdens småbønder.
- 1030 Esbern Friis-Hansen forklarer, at udviklingsbistand til Afrika frem til 1990'erne var præget af landbrugsprojekter, der støttede de fattigste bønder. Omkring 2005 skete der et skifte i opfattelsen af bistand hos mange bidragsydere. Samarbejde med NGO'er om at hjælpe Afrikas småbønder passede ikke længere ind i udviklingsstrategierne. Nu skulle
- 1035 det handle om den private sektors muligheder. Men Afrikas småbønder bliver ikke betragtet som virksomheder, man kan handle med. De er for små.

Problemet er enkelt

- 1040 Seniorforsker Esbern Friis-Hansen har en simpel forklaring på, at småbønderne er blevet glemt og klemte i udviklingen:
"Fattige mennesker har ingen magt, de har ingen stemme, og der er ingen, der lytter til dem. Demokrati fungerer heller ikke helt optimalt i Afrika. De fattige har meget ringe politisk indflydelse."

1045

Tidligere programrådgiver Christian Sørensen fra udviklingsorganisationen ADRA har en endnu kortere analyse af småbøndernes situation:
"De er simpelthen udeladt af økonomien og overset af donorerne."

1050

Men nu peger både Verdensbanken og FN's fødevareorganisation på, at bedre forhold for småbønderne kan være med til at løse Afrikas problemer med sult og underernæring.

1055

Løsningen er kompleks

Seniorforsker Esbern Friis-Hansen fremhæver det absurde faktum, at mennesker sulter, når der er fødevarer nok i verden. Han mener, at det er fordelingen af fødevarerne, der er problemet:

1060

"Fødevarer kan produceres mere effektivt heroppe. Men hvis folk skal leve af det og udvikle sig, så er det nødt til at blive produceret lokalt. Det er jo også en af grundene til, at vi ikke bare kan eksportere den måde, vi dyrker landbrug på, til Afrika."

1065

Tidligere programrådgiver Christian Sørensen er enig i, at udviklingen skal ske lokalt:

1070

"Der har været alt for mange projekter, hvor vi har forsøgt at organisere og træne småbønder. Det varer et par år, så slutter projektet og så kollapser organisationen. Så opgiver man småbønderne. De kan alligevel ikke finde ud af det. Men det kan de godt! Det skal bare være dem selv, der driver det!"

ADRAs Farmer Market School

1075

Udviklingsorganisationen ADRA har udviklet konceptet Farmer Market School, der hjælper de fattigste småbønder. På kurser ude i landsbyerne lærer de om værdikæden fra jord til bord. Ved at følge deres egne produkter hele vejen til forbrugeren lærer de, hvordan de selv bliver en aktiv del af værdikæden.

1080

Christian Sørensen tager udgangspunkt i sin egen baggrund som barn af en husmandsslægt:
"Det var arbejdsomme og nøjsomme mennesker med stor ansvarlighed overfor familien. Og med drømme om, at i hvert fald deres børn fik en bedre tilværelse."

1085

Sådan ser han også de afrikanske bønder:
"De er meget hårdt arbejdende, ansvarlige for deres familier, og de vil gerne udvikle sig. De er bestemt ikke i apati."

1090

Derfor fokuserede ADRA på, hvad der forhindrede udvikling. Bønderne bød selv ind med tre punkter:

- Gud, fordi vejret aldrig er med dem,
- Regeringen, der kommer med en masse løfter, men ingen reel hjælp, og

- Markedet, fordi priserne er lave og man altid bliver snydt!

1095 For bønderne er markedet ofte synonym med mellemhandlere, der opkøber deres produkter. Og bønderne hader mellemhandlerne! "Når vi spørger dem," siger Christian Sørensen, "så siger de noget på det lokale sprog, der oversat er skrækkelige betegnelser for mellemhandlerne."

1100

Det var oplagt for ADRA at arbejde med at forbedre bøndernes adgang til markedet.

Bønderne finder selv løsningen

1105 Når bønderne kommer på Farmer Market School, får de mange basale kundskaber, fx lærer de at bruge en vægt, så de selv kan veje deres produkter. Den vigtigste del af uddannelsen er besøg på lokale markeder, hvor bønderne selv trævler værdikæden for deres produkter op.

1110 "De har været utrolig dygtige til at finde oplysninger om markedet. De finder frem til bedre muligheder uden vores hjælp. Det har været en succes i Malawi og Zimbabwe og nu vil man lave Market Schools i flere lande," fortæller Christian Sørensen, der fortsætter:

1115 "Den konklusion, de fleste kommer frem til efter noget tid, er, at det kan betale sig for dem at slutte sig sammen, så de kan sælge større kvanta og lave kollektiv markedsføring."

Udviklingen fortsætter

1120 Lige før verden blev ramt af Covid-19, var antallet af Farmer Market Schools-grupper 98. Der var aktuelle planer om at starte over 1000 nye grupper. Planer, der har ligget i dvale under Covid-19 pandemien. ADRA har brugt nedlukningen til at forbedre konceptet og blive bedre rustet til, at de kan komme i gang igen.

1125 "Småbøndernes fremtid ligger ude på landet. I byerne vil de alligevel bare være fattige. Derfor har Verdensbanken ret. Det er vigtigt, at de bliver en integreret del af økonomien, får højere indkomst og bedre uddannelser," slutter Christian Sørensen.

FAKTABOKS

1130 ADRA (Adventist Development and Relief Agency – eller på dansk: Adventisternes udviklings- og nødhjælpsorganisation) er en international humanitær organisation. Internationalt har ADRA omkring 60.000 medarbejdere og frivillige i mere end 115 lande.

1135

ADRA Danmark blev stiftet i 1987 som en selvstændig organisation for nødhjælp og udvikling.

(5.863 anslag)

1140

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

3.4 Journalistisk produkt – Video-explainer

Vinkel på artikel:

1145 Jeg vil fortælle, *at*
vores behov for protein er mindre, end vi regner med, og det kan
dækkes på flere måder.

1150 Det vil jeg fordi, *vi*
der er mange fordomme om protein og mange har et nærmest religiøst
forhold til protein fx i forbindelse med slanke- og andre kure.

Der er tale om videoproduktion baseret på videoer fra frie kilder på
nettet klippet sammen til baggrund og forsynet med speak og tekst.

1155 Link til Youtube: <https://youtu.be/x6KzZhITbIA>

Link til side med video på MadTilVerden.info:
<https://www.madtilverden.info/protein>

1160

(anslag: 2.000 efter aftale med vejleder)

4 Fokusgruppe – Oversigt over udleveret materiale

1165

I det udleverede materiale til fokusgruppemedtagerne er der link til den digitale produktion (webmediet <https://www.madtilverden.info/>), som den så ud umiddelbart før fokusgruppeinterviewet.

1170

Det udleverede materiale til fokusgruppen før og efter fokusgruppeinterviewet fremgår af Bilag 1:

1175

- Bilag 1.1: Introduktionsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne
- Bilag 1.2: Teknisk info / "huske på"-mail til fokusgruppemedlemmerne
- Bilag 1.3: Opfølgningsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne

1180

Endvidere er der i Bilag 1.4 indsat information og spørgeramme til moderator. Spørgerammen blev anvendt under fokusgruppeinterviewet:

- Bilag 1.4: Fokusgruppe: Spørgeramme til moderator

1185 5 Fokusgruppe – Afrapportering

5.1 Kildeliste med kort profil af fokusgruppens medlemmer

1190 **Peter Würtz**

E-mail: pw@skipper-clement-skolen.dk / tlf. +45 4132 0050

Peter er uddannet lærer, har diplom i ledelse og er til hverdag skoleleder på privatskolen Skipper Clement Skolen i Aalborg. Peter er også formand for Aalborg Atletik og Motion (<https://aalborgatletik.dk>).

1195 Fokus på webmediets muligheder i undervisning primært i udskolingen.

Felix Bekkersgaard Stark

E-mail: felix.stark@gmail.com / tel. +45 6120 2706

1200 Manden bag foreningen og webmediet Verdens Bedste Fødevarer (<https://verdensbedstefodevarer.dk/>), der har til formål at fremme dansk produktion af – verdens bedste – fødevarer. Til hverdag ansat som journalist og kommunikationsrådgiver hos brancheorganisationen Dansk Industri. Fokus på "overlap" og samarbejdsmuligheder i forhold til Verdens Bedste Fødevarer.

1205

Pia Hald Jensen

E-mail: phj-fb@aalborg.dk / tel. +45 9982 5905

1210 Pia arbejder som pædagogisk leder i børnehaven Kolloparken i Aalborg Kommune. Fokus på webmediet som inspirationskilde til undervisning og uddannelse af personale. Ser også webmediet som inspirationskilde til egne valg i forhold til indkøb af fødevarer.

Heillyn Camacho Nunez

E-mail: hcamacho@consufe.com / tlf. +45 2233 1845

1215 Heillyn er deltidsansat på Aalborg Universitet, hvor hun har forsket i at skabe "samarbejdende læringsmiljøer", specielt i udviklingslande. Et arbejde hun har taget med over i sit eget konsulentfirma Consufé (<https://consufe.com/en/>). Heillyn er fra Costa Rica og driver også hjælpevirksomhed blandt udsatte børn i sit barndomskvarter. Heillyn har

1220 fokus på webmediets formidling og historier fra udviklingslande.

Vibeke K. Dalsgaard

E-mail: vibekekd@baptist.dk / tel. +45 2262 8839

1225 Vibeke er et meget aktivt foreningsmenneske, der bl.a. sidder i ledelsen af Baptistkirken i Danmark (der formidler bistand på vegne af Danida). Vibeke har repræsenteret Socialistisk Folkeparti i byrådet i Aalborg kommune. Hun er nu formand for Det Radikale Venstre og spidskandidat til kommunalvalget i Jammerbugt Kommune.

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

1230 Vigtigt: Vibeke glemte at dukke op til fokusgruppemødet og sendte en undskyldning dagen efter! Hun har siden brugt tid på at kommentere webmediet.

5.2 Præsentation af moderator

1235 Som en del af læringsprocessen i at anvende fokusgrupper, valgte vi i eksamensstudiegruppen at bruge hinanden som moderatører. Det skete på baggrund af detaljerede spørgerammer og et godt forudgående kendskab til hinandens arbejde. Fokusgruppen blev modereret af

1240 **Astrid Ragn Coyne-Jensen**
E-mail: asheraco@dmjx.dk / tlf. +45 2514 3868
Astrids faglige baggrund er et job som Senior Programme Manager i Mellemløst Samvirke med landeansvar for en række afrikanske lande.

1245

5.3 Fakta om mødeafholdelse

Der er afholdt et enkelt TEAMS-baseret møde i fokusgruppen. Det fandt sted tirsdag den 1. juni 2021, kl. 19:00 – 20:30.

Mødet er dokumenteret i en videoptagelse fra TEAMS

1250

5.4 Opsummering af spørgsmål og svar

1255 Efter annoncering meget tidligt i projektet var erfaringen, at det ville blive en udfordring at skaffe deltagere til en fokusgruppe. Derfor blev valgt at producere journalistiske produkter og webside næsten færdigt inden fokusgruppen blev afholdt. Formålet med fokusgruppen var at få feedback på baggrund af et relativt færdigt projekt – frem for på ideen.

1260 I det følgende er kun medtaget de dele af fokusgruppeinterviewet, der bidrog til ændringer eller refleksion over webmediets fremtidige udformning.

5.4.1 Vurdering af sitets forside

- på baggrund af spørgsmål om det umiddelbare indtryk af siden, navnet MadTil Verden, hvad man først klikker på, fænger forsidebilledet og "rulleteksten" og hvordan fungerer overskrifterne i menuen.

1265

1270 Der var enighed om ord som "pæn", "overskuelig" og "rolig" i forhold til sidens generelle udtryk. Til gengæld var der delte meninger om den skiftende tekst på siden. Fra "forvirrende" til "Rulleteksten vækker interesse" og "Jeg er meget begejstret for rulleteksten". Deltagerne pegede alle på, at budskabet i rulleteksten: "690 millioner mennesker er underernærede – Hvorfor? – Mad Til Verden giver svar" kalder på et svar. Brugeren forventer et link til en specifik artikel eller i det mindste et "hint" til, hvor man skal læse.

- 1275 Endelig var der en del kritik af billedet (en kornmark med en mejetærsker). Deltagerne havde svært ved at koble de alvorlige problemstillinger til en mejetærsker: "8.B tænder ikke på mejetærskere". Der var dog enighed om, at forsidebilledet ikke skulle forestille "stakkels sultende børn", men gerne "noget", der illustrerer udfordringerne i fødevareproduktionen.
- 1280

Alle deltagerne oplyste, at de ALTID starter med at klikke på "Om os" på sider, der foregiver at formidle fakta.

- 1285 **Opfølgning:**
Forsidebilledet udskiftes om muligt. Et konkret forslag gik på at illustrere madspild (selv om der endnu ikke er artikler om emnet). Rulleteksten fastholdes men budskabet gøres mere generelt, da deltagerne overvejende var enige om, at den var fængende.
- 1290 "Om os"-siden "trimmes", så den mere præcist afspejler konceptet.

5.4.2 Vurdering af (for)siden Mennesker & Mad

- på baggrund af spørgsmål om design, hvor artikler kan findes i såvel menu som "klikbare" illustrationer.

- 1295 Deltagerne var enige om, at det var en "flot" løsning med en side med aktive billeder. Men i praksis virker princippet ikke særlig godt, da man ikke ledes til at klikke på billedet og kun opdager, det er aktivt, når musen føres over. Der var også kritik af meget forskelligt billedvalg: "Stilforvirring!". Flere konkrete løsninger blev foreslået, fx visning af rubrik og underrubrik til artiklerne på undersiderne.
- 1300 Alle deltagerne kaldte i øvrigt menu-punktet Mad & Mennesker!

Opfølgning:

- 1305 Den valgte tekniske løsning udskiftes med en mere lavpraktisk og mere informativ visning af indhold på undersiderne. Samme ændring gennemføres generelt på alle oversigtssider (som illustration er den kritiserede løsning fastholdt på to af menupunkterne indtil videre). Menupunktets navn ændres fra "Mennesker & Mad" til "Mad & Mennesker".

1310 5.4.3 Vurdering af journalistisk indhold

- på baggrund af spørgsmål om både indhold og design, blev deltagerne bedt om at kommentere det journalistiske indhold på undersiderne til Mennesker og Mad.

- 1315 **Den problemudredende artikel: "Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet":**
"Meget lang til nettet" – "Lang, men om den er for lang afhænger af målgruppen" – "Det skal være kort og præcist på nettet"... var nogle af kommentarerne til artiklens omfang. Generelt var der interesse for den belyste problemstilling: "Mere af det...!" var en kommentar. Der var
- 1320

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

forslag om en kort "introttekst", måske en kobling af rubrik, underrubrik og første afsnit? Den kunne så vises på siden "Mennesker og Mad"

1325 Deltagerne blev spurgt til de grafiske elementer, som de fandt flotte: Det blev dog påpeget, at der burde være kildeangivelse ikke kun i artiklen, men på hvert enkelt grafisk element. Deltagerne mente også, at det skulle fremgå, at grafikken ikke er kopieret fra andre sites.

1330 Ingen af deltagerne havde klikket på "linkboksen" med link til det fulde datamateriale, men alle syntes, det var en smart feature. En enkelt deltager efterlyste såkaldt infografik i stedet for kurver.

Opfølgning:

1335 Artiklen bibeholdes i den nuværende form, men fremtidige udredende artikler på mediet skal være kortere og måske opdelt i flere dele. Grafikken bibeholdes, men forsynes med kildeangivelse og tekst med "Grafik: Mad Til Verden".
Egentlig infografik bør overvejes til kommende artikler.

1340 **Øvrige artikler: "Rwandas småbønder kæmper mod sult" og "Når Afrika sulter, er småbønderne en del af løsningen":**

1345 "Fascinerende historier", "Spændende at læse" mv. var de generelle kommentarer. Deltagerne fandt de to artikler passende i længde, men pegede også på, at store tekstflader med ensartet skriftstørrelse hurtigere bliver kedelige på skærm end på trykt medie. I artiklen om "Rwandas småbønder..." er indlagt et link til lydclip med IP'en: Det var der ikke nogen af deltagerne, der havde set.

Opfølgning:

1350 Artiklerne bibeholdes, men generelt bør det overvejes, at artiklerne skal være skrevet målrettet til web. Endvidere bør der udvikles artikelskabeloner, der tager bedre højde for læsning på skærm (og på forskellige størrelse skærme)

1355 **Explainere på siden "Protein":**

Deltagerne var enige om, at overskriften "Protein" ikke alene gav mening. Hvorfor skal vi høre om protein? Er det vigtigt? Hvordan hænger det sammen med de andre artikler?

1360 Deltagerne havde meget forskellige holdninger til de to typer explainer. Dog var der enighed om, at videoen var mest "spændende" og "informativ". Dog mente flere, at den var en lille smule for lang og informationstung. Flere så også muligheden for at steppe frem og tilbage i "Dias-explaineren", men virkede ikke bevidste om, at man også kan "spole" i en video.

1365

Opfølgning:

- 1370 "Protein"-siden forsynes med mere dækkende rubrik. Endvidere skal der være et indledningsafsnit, der forklarer kort om protein. På baggrund af gruppen afleveres videoen som journalistisk produkt.

5.4.4 Vurdering af koncept og værdigrundlag

- 1375 Under fokusgruppeinterviewet forholdt deltagerne sig flere gange til, at det de så, skulle vurderes i forhold til en kendt målgruppe. De var imidlertid ikke blevet oplyst om målgruppen i forvejen, men blev som afslutning konfronteret med spørgsmålet om, hvem der kunne være målgruppen.

- 1380 Svarene var vidt forskellige, men tog næsten alle udgangspunkt i egen faglighed. Underviserne så et potentiale (eller mangel på samme) i forhold til netop den gruppe, de underviste.

- 1385 Flere så dog også helt almindelige, engagerede borgere som en del af målgruppen: "Jeg har da selv fået interesse..." og "Fremtidens dyrkningsmetoder vil jeg gerne læse mere om..." lød det fra en enkelt deltager. Der blev også peget på NGO'er, de ældste folkeskoleklasser og gymnasiet. Her så flere deltagere muligheder både i forhold til samfundsfag og matematik/statistik. Et enkelt konkret forslag gik på at lade webmediet samarbejde med forskellige grupper af undervisere og producere indhold til dem.

- 1390 Felix Stark tog udgangspunkt i sine egne erfaringer med mediet Verdens Bedste Fødevarer og pegede på, at brugerne leder efter sandheden. Det er en generel udfordring, når man beskæftiger sig med fødevarerproduktion og tilgrænsende området. Felix mente ikke, at et site udelukkende baseret på journalistisk engagement og integritet vil kunne samle følgere.

- 1400 Deltagerne pegede også på, at sitet manglede aktualitet. Dette på trods af, at der er et afsnit med Nyheder.

5.4.5 Yderligere brugerinddragelse

- 1405 Enkelte fokusgruppedeltagere er vendt tilbage med overvejelser. Endvidere har der været kontakt til venner, venners venner, bekendte i relevante NGO'er og i en enkelt brancheorganisation, for kommentarer til både form og indhold.

- 1410 Det er klart, at yderligere brugerinddragelse er nødvendig inden webmediet "går live". Her vil fokus være på webdesign fx i forhold til "usability-standarden", ISO 9241.

(Anslag: 7.956)

6 Refleksionsrapport

1415

6.1 Vurdering af match mellem målgruppens behov og koncept, journalistiske historier, genrevalg, vinkler, kilder og sprogligt stilleje

1420

Målgruppen er mennesker, der har en interesse, men ikke nødvendigvis en faglig baggrund, indenfor fødevarerproduktion. Derfor er det forsøgt at skrive i et letforståeligt sprog med begrænset brug af fremmedord. Der er tilstræbt et "journalistisk sprog" med relativt korte sætninger, nøgleord i starten af sætninger mv.

1425

Websiden <https://tekstr.dk/> er blevet brugt til at lave en "teknisk" vurdering af de tre artikler. Lixtallene ligger mellem 35 og 41, hvilket svarer til "Middel læsevenlighed – Dagblade og tidsskrifter". Der er ikke for mange (meget) lange sætninger, sætningslængderne er 11 - 12 ord og antal tegn per ord er 5 - 5,25. Umiddelbart svarer teksterne til det niveau og de forventninger, som målgruppen antages at have.

1430

De journalistiske produkter er spredt ud på genrer, der formodes at appellere bredt til målgruppens behov:

1435

- Et interview med en spændende personlighed, der har en sag
- En kort baggrundsartikel, der tager udgangspunkt i en international kursændring i forhold til at støtte småbønder.
- En problemudredende artikel, der forsøger at forklare vores specielle forhold til kød

1440

- En explainer / videoartikel, der fortæller om mulighederne for at få tilstrækkeligt protein

1445

Genrevalgene er foretaget ud fra en antagelse om, at diversitet fremmer brugernes interesse. Forskel i længde, grad af udredning, aktualitet mv. giver brugerne mulighed for at finde læsestof på websitet både til en kort tur i metroen og en halv time i lænestolen.

1450

Endvidere er der på <https://www.madtilverden.info/> (og i bilag 2) skitseret yderligere artikler, der formodes at interessere målgruppen.

1455

Selv om fokusgruppen efterlyste "aktualitet" (nyheder?) er det et bevidst valg, kun at have en nyhedsside med korte nyhedsartikler og intet nyhedsfeed. I konceptet nævnes nyheder som en integreret del. Efter bl.a. at have hørt Peter Ernstved, OLFI, fortælle om erfaringer med et Ritzau-feed er det noget, der skal overvejes: Hvis man ikke prioriterer og behandler nyhederne journalistisk, er det slet ikke relevant at formidle nyheder, mener Ernstved.

1460

Artiklerne er skrevet efter "World Street Journal"-fortællemodellen med anslag, kerne, krop og hammer. Der er arbejdet med et anslag i rubrik

- 1465 og underrubrik og en kerne i de indledende afsnit. Kroppen er en udfordring i WSJ-modellen, fordi den ofte ender i opremsning, især i længere artikler. Dette er søgt løst ved at "tilsætte" scener eller citater, der "rykker" en smule. I den problemudredende artikel er scenen med Jakob Ellemann et sådant forsøg på at bryde kroppen op. Det anbefales ofte at udelade hammeren, hvis man ikke kan få den til at falde tungt. I nærværende artikler er det dog forsøgt at etablere en hammer.
- 1470 Artiklerne er med vilje ikke "skarpvinklet". Sitet er ikke tænkt som leverandør af skarpe meninger og oplæg til debat mellem fx veganere og svineavlere. Men qua ambitionen om på sigt at inddrage brugerne i et kommentarspor og basere artikler på brugernes ideer, vil der komme debat. Den skal imidlertid være baseret på fakta i stedet for forestillinger. Sitet skal signalere journalistisk redelighed og give brugerne indtryk af, at "her kan man blive klogere".
- 1475

6.2 Hvad kan målgruppen få fra konceptet, som den ikke kan få på det eksisterende marked?

- 1480
- Efter en opbygningsfase kan målgruppen bl.a. finde
- Historier om små og store bæredygtige løsninger i fødevarereproduktionen, der kan hjælpe med at skaffe mad til 9,7 milliarder mennesker i 2050
 - Kritiske og/eller udredende historier, der belyser forskellige problemstillinger i forhold til fødevarer og fødevarereproduktion.
- 1485
- Sådanne historier kan man finde i flere af de medier, der er nævnt i konceptets konkurrentanalyse. Forskellen er, at MadTilVerden.info skal være et selvstændigt, uafhængigt og dansksproget journalistisk medie. De fleste andre medier er "belastet" af et ideologisk, politisk eller forretningsmæssigt tilhørsforhold, der kan så tvivl om troværdigheden.
- 1490
- De fleste medier i konkurrentanalysen har et tema, en mærkning ("tag") eller en anden form for gruppering af artiklerne inden for emnet. Men ingen andre medier arbejder udelukkende med fødevarer og fødevarereproduktion på globalt plan.
- 1495
- Det store spørgsmål er, om der kan etableres en bæredygtig forretningsplan. Her var fokusgruppens tilbagemelding (se afsnit 5.4.4) ikke optimistisk og en del af tilbagemeldingen må også føre til overvejelser om 1/ at målgruppen er for bred og 2/ at ambitionen om at være et uafhængigt medie måske er for høj.
- 1500
- Konceptet var oprindeligt mere fokuseret på, hvordan vi i fremtiden skaffer fødevarer til klodens voksende befolkning. Men i løbet af arbejdsprocessen blev det klart, at en så snæver betragtning ikke er
- 1505

1510 mulig. Man kan simpelthen ikke beskæftige sig med fødevarerproduktion
uden også at arbejde med bæredygtighed. Og her handler det om
bæredygtighed i det brede perspektiv fra producent til forbruger, fra
allokering af jordens ressourcer til håndtering af affald. Medierne er
meget fokuserede på fødevarers – og især køds – CO₂-aftryk. Men ude
blandt producenter og forbrugere er der også fokus på forbrug af
1515 jordareal til forskellige typer fødevarer, biodiversitet, udnyttelse af fattig
arbejdskraft og meget mere. Der er i valg af journalistisk indhold og
skitsering af yderligere artikler forsøgt at tage højde for brugernes
mangefacetterede opfattelse af bæredygtighed.

1520

6.3 Refleksion over arbejdsproces med konceptbeskrivelse og arbejdet med fokusgruppen

6.3.1 Arbejdsproces med konceptet

1525 Konceptudviklingen begyndte som et gruppesamarbejde, hvor
ambitionen var, at konceptet skulle fokusere på dansk udviklingsbistand
i forhold til klodens fødevarerproblemer. Samarbejdet strandede ret
hurtigt på, at det ikke var muligt at forklare konceptet på en enkel og
forståelig måde. Efter opsplitning i to projekter er det lykkedes at
1530 beskrive både et webmedie med fokus på dansk udviklingsbistand og
nærværende webmedie. Men koblingen kunne ikke etableres i et
samlet koncept.

1535 Efter opsplitningen var videreudviklingen af nærværende projekt
ukompliceret og konceptet kom hurtigt på plads. Efter dialog med
vejleder og medstuderende blev der rettet en del i starten: Fokus var
primært på målgruppen, mens senere rettelser mere har handlet om
justering af detaljer.

1540 Med baggrund i fokusgruppens tilbagemeldinger (Afsnit 5) ville det have
været hensigtsmæssigt dels at arbejde mere med
målgruppespørgsmålet i et samarbejde med en eller flere fokusgrupper,
dels at kigge mere på lignende nichemedier (fx
<https://verdensbedstefodevarer.dk/>) eller nichemedier i andre brancher
1545 (fx <https://olfi.dk/> eller NB Mediers <https://www.nb-okonomi.dk/>.)

1550 Valg af medie i konceptet er i et vist omfang udtryk for, at den mest
oplagte løsning (webmediet) er valgt. Men er et webmedie det bedste
valg til målgruppen? Det er oplagt at vælge et digitalt fremfor et trykt
medie alene ud fra et omkostnings-synspunkt: Mediet kan "komme i
luften" med en relativ beskedent investering. Det er også oplagt at
vælge et webmedie fx fordi de mange webudbydere har
skabelonløsninger med indbyggede koblinger til Sociale Medier,
abonnementsløsninger og onlinebutik.

1555

1560 Deltagerne i fokusgruppen blev ikke bedt om at forholde sig til et muligt andet medie og de kom heller ikke med forslag i den retning. Dog indikerede enkelte deltagere, at de ikke ville bruge en eventuel kommentarmulighed eller tilbud om yderligere brugerinvolvering. "Jeg kommenterer aldrig noget på sociale medier, det gider jeg ikke!" lød et enkelt udsagn. Da fokusgruppen i øvrigt ikke var tilbageholdende med kommentarer, tyder alt på, at medievalget rammer målgruppens behov.

1565 Men en undersøgelse af, om andre digitale medier havde været mere velegnede kunne have ført i retning af en nyhedsbrevsløsning, en løsning udelukkende på sociale medier som Facebook, Instagram eller måske LinkedIn, en videoløsning på Youtube eller en podcastløsning. Umiddelbart har kun web, video- og podcastløsninger været mulige i forhold til eksamensopgaven, men i konceptudviklingen burde "mulig-medie-analysen" være ført længere ud.

6.3.2 Arbejdsproces med fokusgruppen:

Den oprindelige plan var at inddrage en fokusgruppe på et relativt tidligt tidspunkt, når:

- 1575
- konceptet var nogenlunde klar,
 - websitet forelå i skitse, men dog tilstrækkeligt til at vurdere struktur, billed- og farvevalg og
 - der forelå 5 - 7 forslag / ideer til journalistiske produkter

1580 Fokusgruppen skulle indkaldes igen, når der forelå et færdigt koncept, næsten færdige produkter og et driftsklart website.

1585 Annoncering efter fokusgruppemedlemmer skete på egne profiler på LinkedIn og Facebook med mange "likes", venlige kommentarer og delinger til følge. Men ikke en eneste positiv tilbagemelding om deltagelse. Efter opslag på et par relevante Facebookgrupper, lykkedes det at rekruttere en(!) fokusgruppemedlem. De øvrige deltagere er fundet ved at øve moderat psykisk pres på venner, bekendte og kolleger og bede dem "udlevere" bekendte i målgruppen med interesse for sagen.

1595 Udfordringerne med at skaffe fokusgruppemedlemmer medførte refleksion over, om den givne feedback på koncept og produkter på idé-niveau ville være besværet værd. Konklusionen blev, at det ville give mere anvendelig feedback og størst chance for at fokusgruppen ville deltage, hvis der kun blev gennemført et enkelt fokusgruppeinterview i slutningen af processen.

1600 Fokusgruppen havde kun i begrænset omfang læst de journalistiske produkter og feedback var som omtalt i afsnit 5.4.3 temmelig begrænset. På den baggrund blev det besluttet at beholde de

journalistiske produkter stort set uforandrede. Dog har "Protein-siden" fået lidt mere forklarende tekst.

- 1605 Forventningen til fokusgruppen var, at de i højere grad havde læst artiklerne og havde dannet sig en mening om indholdet. Læringen er, at oplægget til en fokusgruppe skal være meget mere præcist end i det aktuelle tilfælde (Se bilag 1). Endvidere er det enklere at forholde sig til et webdesign end til cirka 30.000 anslag i tre tekster. Muligheden for at lade deltagerne læse artiklerne undervejs var ikke aftalt med moderator og ville nok ikke være realistisk i forhold til den afsatte tid. Deltagerne fik forevist "protein-videoen" undervejs.

- 1615 Der var afsat 1½ time til fokusgruppeinterviewet. "Rigtige" fokusgrupper, bruger ofte 2 – 3 timer. Interviewet blev holdt på TEAMS ("coronasafe") og det var tydeligt, at deltagere såvel som moderator trængte til en pause efter 1½ time. Det havde næppe været muligt at få deltagere, hvis der havde været tale om at bruge en hel aften på projektet.

- 1620 **6.4 Redegørelse for arbejdet med den udredende artikel**
Historien har sin oprindelse i en artikel eller notits i en avis eller på et digitalt medie. I hvert fald stod den i "idé-banken" som "Hvorfor spiser vi mere kød, når vi får flere penge..."

6.4.1 Baggrundsdata

- 1625 I første omgang blev det undersøgt om der overhovedet er en statistisk sammenhæng. Hvilke parametre er relevante? Beslutningen blev at bruge BNP (Bruttonationalprodukt) som økonomisk basis simpelthen fordi, det er et tal, der findes tilgængeligt for de fleste nationer. Ligeledes er måden, man opgør BNP på, ikke anfægtet.

- 1630 Den stigende kødproduktion i verden opgøres fx af FAO i FAOSTAT og anfægtes heller ikke.

- 1635 Udfordringerne begynder, når man vil beregne verdens kødproduktion per indbygger. Der er flere kilder til antallet af indbyggere i verden: FN (WHO), GapMinder og Verdensbanken er blandt de mest brugte – og de er ikke 100% enige. Imidlertid er det ikke voldsomt vigtigt, da formålet er at vise en udvikling. Ud over grafikken går artiklen ikke i dybden med absolutte tal.

- 1640 En smule mere problematisk er "Indtag af kød per indbygger". Generelt bruges termen "consumption" af FAO og Verdensbanken. Ofte oversættes "consumption" med "indtag" eller "forbrug". Men ifølge brancheorganisationen Landbrug og Fødevarer er der faktisk ikke tale om "indtag", men om hele dyr inklusive hud og hår! I forhold til artiklen er det undgået at referere absolutte værdier, ligesom der ikke er foretaget sammenligning mellem enkelte lande. Kurverne illustrerer en udvikling.

1650 Og det er netop den entydige sammenhæng mellem "indtag" og BNP for en række lande, der gør, at der ikke kan være tale om en statistisk tilfældighed, men at der er en kausal sammenhæng mellem velstand (BNP) og mængden af kød, man spiser. Dette er yderligere underbygget i afsnit 7)

1655

6.4.2 Kilder

1660 Det har været overraskende vanskeligt at finde mundtlige kilder, der ville kommentere påstanden om sammenhæng mellem velstand og indtag af kød. Cirka 25 kilder er blevet spurgt, en del endda på anbefaling af andre. Alle ville gerne fortælle om deres eget speciale, men det lykkedes ikke at finde eksperter, der har artiklens påstand som speciale. Der findes artikler om emnet, men de er typisk skrevet som kommentarer til eller uddybning af statistikker og data. Der findes helt sikkert en ekspert derude. Hun blev bare ikke fundet til denne artikel.

1665

1670 Mindre vanskeligt – men dog ikke nemt – var det at finde ekspertkilder, der ville udtale sig om, hvorfor vi foretrækker kød fremfor plantebaserede fødevarer. Ole. G. Mouritsen og Jonatan Leer er gode eksempler på ekspertkilder, der er "klare i spyttet" i forhold til deres forskning.

1675 I forhold til de skriftlige kilder er der – ud over udfordringer med at kende den præcise baggrund for statistiske data – også udfordringer med validiteten af såkaldte "videnskabelige artikler". I den forbindelse er det forsøgt at sikre, at artikler, der er brugt som kilder, er "peer reviewed" (fagfællebedømt). Hvor det ikke har været tydeligt, er det tjekket om artiklerne er citeret af andre forskere og/eller bragt i respekterede tidsskrifter.

1680 Artiklen er ikke kontroversiel og de bragte påstande er underbygget med mange kilder. Problemet med manglende validitet opstår typisk hvor en historie bygger på en enkelt eller få kilder.

6.4.3 Vinkel

1685 Der er arbejdet en del med artiklens vinkel, rubrik og underrubrik. I de første mange forsøg blev både vinkel og rubrik for "tynde". Artiklen ville simpelthen for mange ting på en gang. Det gav sig også udtryk i, at det var svært at lave en kort og præcis opsummering i rubrik og underrubrik.

1690

Som eksempel kan nævnes, at der i hele processen spøjte et tema, der ser på sammenhængen mellem dansk udviklingsbistand og det faktum, at de lande, vi hjælper, får dårlige fødevarer og begynder at udlede mere CO₂ – fordi vores hjælp, får dem til at spise mere kød!

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

1695 Til sidst var vurderingen, at der er en historie, der kan udredes. Den skal bare fortælles i en selvstændig artikel.

1700 Som tidligere nævnt er det bevidst valgt ikke at "skarpvinkle" alt for voldsomt. Til gengæld er det forsøgt at give artiklen en rubrik og underrubrik, der kan fange og fastholde læseren.

(Anslag: 14.750)

1705

7 Argumentanalyse til udredende artikel

1710

7.1 Dokumentation for de væsentligste påstande i artiklen "Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!"

1715

Hovedpåstand	<p><i>Rubrikken:</i> Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!</p> <p><i>Baseret på vinkelsætningen:</i> Jeg vil fortælle, at mennesker har præference for at spise kød og derfor gør det, så snart den økonomiske mulighed er til stede.</p>
Belæg 1	<p><i>Dokumentation for statistisk og kausal sammenhæng mellem velstand og kødproduktion:</i></p> <p>Datamateriale fra forskellige kilder samlet via www.ourworldindata.com – se afsnit 8.2.2.</p> <p>“Because of the much higher costs of producing livestock products, this resource-cost-based measure of food demand is much more responsive to income growth than alternative measures based on final calories consumed.” (<i>Economic Growth, Convergence and World Food Demand and Supply (Artikel)</i>)</p> <p>“The main results of these projections are: (1) global food demand will increase by 47%, less than half the growth in the previous four decades; (2) this growth will be attributable mainly to lower-middle-income and low-income countries; (3) the structure of global food demand will change over the period, with a doubling of demand for animal-based calories and a much smaller 19% increase in demand for starchy staples...” (<i>Nutrition Transition and the Structure of Global Food Demand (Artikel)</i>)</p> <p>“The Livestock Revolution is primarily driven by demand. Poor people everywhere are eating more animal products as their incomes rise above poverty level and as they become urbanized.” (<i>Rising Consumption of Meat and Milk in Developing</i>)</p>

	<i>Countries Has Created a New Food Revolution (Artikel))</i>
Vurdering, Belæg 1	<p>Relevant? Kilderne er relevante i det, de både underbygger med statistisk talmateriale og videnskabelig analyse</p> <p>Acceptabelt / Sandt? Især datamaterialet står meget stærkt og er i øvrigt anvendt i talrige andre udgivelser.</p> <p>Tilstrækkeligt? Der er tilstrækkeligt belæg for at påstå en statistisk sammenhæng mellem kødindtag/-produktion og økonomi / velstand målt på BNP</p> <p>Gendrivelse: Der er ikke fundet kilder (overhovedet!) der går imod påstanden om sammenhæng mellem velstand og kødindtag/ -produktion. Tværtimod underbygger alle materialer Bennets lov, der siger, at vi spiser mere kød og mindre stivelse (planter), når vi bliver rigere. .</p>
Samlet vurdering Belæg 1	<p>Der er stærkt belæg for at påstå, at der både er statistisk og kausal sammenhæng mellem stigende BNP og kødindtag/ -produktion. Men belægget forklarer ikke, hvorfor man vælger at spise kød, når man bliver rigere</p>
Belæg 2	<p>Kød er en naturlig del af menneskers føde og har været en forudsætning for vores udvikling</p> <p>"Vegetarer og veganere kan sige hvad de vil: Vi er kødspisere!" Påstanden kommer fra Professor Ole G. Mouritsen, Institut for Fødevarevidenskab, Københavns Universitet, der dog bløder lidt op: "... eller rettere: Vi er omnivorer (både kød- og plantespisere, red.). Det betyder ikke, at vi ikke kan lade være med at spise kød. Der har været veganske og vegetariske kulturer i østen i tusinder af år. Men menneskets udvikling og reproduktive evne over millioner af år har været betinget af de næringsstoffer, vi har fået fra kød."</p> <p>"Carnivorosity is a part of human evolutionary heritage..." (<i>Eating Meat: Evolution, Patterns, and</i></p>

	<p><i>Consequences (Artikel)</i></p> <p>The importance of nicotinamide dosage is best seen from the perspective of evolution. Our distant ancestors upgraded from grasses to fruits and insects then meat as increasingly well-equipped hunters, butchers, and cooks. We are an omnivore (not a carnivore although Neanderthals got closer) with high meat consumption during our formative period as hunter-fisher-gatherers. An omnivore has survival value in a variable world (as long as xenobiotic metabolism or cooking deals with plant toxins) and enables a species to manipulate brain power and behaviour, including reproductive, of its own citizens. <i>(Nicotinamide's Ups and Downs: Consequences for Fertility, Development, Longevity and Diseases of Poverty and Affluence (Artikel)).</i></p> <p>Køds næringsværdi er beskrevet hos fx https://ernaeringsfokus.dk/ (Landbrug & Fødevarer - interesseorganisation) og https://altomkost.dk/ (Fødevarestyrelsen)</p>
<p>Vurdering, Belæg 2</p>	<p>Relevant? Belægget er relevant</p> <p>Acceptabelt / Sandt? Der er absolut overensstemmelse mellem adskillige skriftlige kilder og de mundtlige kilders udsagn om køds betydning for vores udvikling og som en naturlig del af vores føde i dag.</p> <p>Tilstrækkeligt? Der vurderes at være tilstrækkeligt belæg for at hævde, at kød har haft afgørende betydning for menneskets evolutionære udvikling.</p> <p>Gendrivelse: Der er ikke fundet videnskabelige kilder, der hævder at mennesket er udelukkende herbi- eller carnivorer. Alle kilder siger omnivor – og at kød har ernæringsmæssig værdi. Der er dog en del teoretisk diskussion om, hvorvidt menneskets udvikling havde været mulig uden kød.</p>

<p>Samlet vurdering Belæg 2</p>	<p>Der er stærkt belæg for at påstå, at kød er en naturlig del af menneskers føde og har været en forudsætning for vores udvikling. Flere kilder end de angivne underbygger påstanden. Bemærk: Uagtet at kød er en naturlig del af menneskets føde, peger alle(!) kilder på, at kød ikke er en nødvendig del af føden. Mennesker kan leve udelukkende af plantekost.</p>
<p>Belæg 3</p>	<p>Vores præference for især umamismag er genetisk betinget</p> <p>Matthias P. Clausen uddyber umami-perspektivet: "Når vi kan smage umami fortæller evolutionen os, at her er noget, der er godt at spise. Umamismagen peger os i retning af protein, som kød indeholder mere af end planter."</p> <p>Ole G. Mouritsen...: "Med kødet er det sådan, at varmebehandlingen nedbryder proteinerne til aminosyrer og peptider. Dem kan vi smage og de er forbundet med den femte grundsmag, umami. I et evolutionært perspektiv eftertragter vi netop de to grundsmage, fordi de har givet os mulighed for at overleve."</p> <p>Our particular history, beginning as ape-like creatures millions of years ago living in tropical forests and ending with a global dispersion of humans to every known climate and environment, has resulted in our specific taste abilities and preferences for sweet, sour, salty, fatty, umami, and starchy foods. (<i>An Evolutionary Perspective on Food and Human Taste (Artikel)</i>)</p> <p>Artiklen "Genetics of Taste Perception" redegør for hvilke receptorer (gener), der styrer smagen af umami. Adskillige artikler fx "genes from the TAS1R and TAS2R Families of Taste Receptors: Looking for Signatures of Their Adaptive Role in Human Evolution" fortæller om forskning i "smagsgener" evolutionære udvikling.</p>
<p>Vurdering, Belæg 3</p>	<p>Relevant? Belægget er relevant for påstanden om, at vores præference for kød er (delvis) genetisk betinget</p>

	<p>Acceptabelt / Sandt? Det er sandt, at vores opfattelse af kødsmag (umami) er defineret af vores gener. Forskningen viser også, at umami kan smage forskelligt, fordi TAS1R-receptoren (genet) ikke er helt ens hos alle mennesker.</p> <p>Tilstrækkeligt? Der er tilstrækkeligt belæg for at påstå, at vores smagspræference for kød er bestemt af vores gener.</p> <p>Gendrivelse: Der er ikke fundet kilder, der gendriver, at umami ("den femte smag") er genetisk defineret – og dermed dybt forankret i mennesket.</p> <p>.</p>
Samlet vurdering Belæg 3	Der er stærkt belæg for at påstå, at vores præference for især umamismag er genetisk betinget. Flere kilder end de angivne underbygger påstanden.
Belæg 4	<p><i>At spise kød er en del af vores kultur</i></p> <p>Partskilden(!) Hanne Castenschiold, fhv. chefkonsulent hos landbrugets interesseorganisation, Landbrug og Fødevarer: "Kød er en fast forankret bestanddel af vores mad og måltidskultur. På trods af kostråd om at spise mere planterigt, definerer vi stadig retter ud fra kødet: 'Frikadeller med stuvet spidskål', 'Roastbeef med flødekartofler' mv. Vi kan lide smagen af kød og kød i måltidet er en del af det sociale samvær."</p> <p>Jonatan Leer, docent ved Center for Ledelse og Oplevelsesdesign på Professionshøjskolen Absalon har skrevet bogen "Kød" om kultur og kød. Han fortæller samme historie om kødet som Hanne Castenschiold: "Da jeg var barn, spurgte min far tit min mor, hvad vi skulle have til aftensmad. Hvis svaret var porretærte eller selleribøf, spurgte han: 'Jamen, hvad skal vi så have til kød?'".</p> <p>Jonatan Leer gennemgår i detaljer sammenhængen mellem kød og vores kultur i bogen "Kød".</p> <p>Artiklen "Why is meat so important in Western history</p>

	and culture? A genealogical critique of biophysical and political-economic explanations” redegør i detaljer for køds rolle i vestlig kultur de seneste 200.000 år.
Vurdering, Belæg 4	<p>Relevant? Belægget er relevant for at påstå, at kød er en del af vores kultur.</p> <p>Acceptabelt / Sandt? På baggrund af de fundne kilder er det belægget fuldt acceptabelt. Det er sammenlignet med smag og evolution vanskeligt at påstå, at det er sandt: Kultur er ikke naturvidenskab!</p> <p>Tilstrækkeligt? Belægget anses for tilstrækkeligt. Der kunne være fundet flere fx antropologiske kilder, men det virker ikke sandsynligt, at de ville rykke væsentligt ved konklusionen.</p> <p>Gendrivelse: Der findes en del kilder, der typisk bruges i veganske eller vegetariske sammenhænge som argumentation for at mennesket først i nyere tid er begyndt at spise kød. Og at kulturen omkring kød er opstået i forbindelse med mere moderne husdyrhold. Det virker ikke sandsynligt pba. videnskabelige kilder om fx menneskets genetiske udvikling.</p> <p>.</p>
Samlet vurdering Belæg 4	Der er belæg for at påstå, at det at spise kød, er en del af vores kultur (og har været det meget længe). Flere kilder end de angivne underbygger påstanden. Belægget er ikke stærkt, da det anfægtes af specielt veganske og vegetariske funderede kilder.
Belæg 5	<p><i>At spise kød er forbundet med status, styrke og maskulinitet.</i></p> <p>Jonatan Leer: ”Den simple forklaring er, at man kan vise sin sociale status ved at spise det, der er eftertragtet. Og det er typisk det, der er lidt af. Og det er i mange samfund, men dog ikke alle, kød. Derfor har kød over en bred kam altid været opfattet som et statusprodukt.”</p>

	<p>Jonatan Leer: "Generelt kan man sige, at der tidligere var en tydeligere tendens til at koble kød og maskulinitet. Det er på en eller anden måde noget med at kød har været kraftgivende. Men kød har også været forbeholdt dem, der havde mange kræfter eller stor magt og anseelse. Kødet var eftertragtet som statussymbol for mænd i mange kulturer. Mænd har også typisk været jægerne. Måske har det været selvforstærkende. Forbindelsen mellem kød og maskulin styrke, det har man kunnet se i mange kulturer."</p> <p>Hanne Castenschiold: "Der er uden tvivl prestige forbundet med at spise kød, og når fattige befolkninger får bedre råd, vil de både af den grund, og fordi... Lidt kuriøst: I Kina og Japan er den fornemmeste gave man kan give et en lille fin udsækning af dansk grisekød." (Kød som gave er uddybet i artiklen)</p> <p>Artiklen "Why is meat so important in Western history and culture? A genealogical critique of biophysical and political-economic explanations" har også beskrivelse af køds status i samfundet gennem tiden.</p> <p>Artiklerne "Socioeconomic and demographic drivers of red and processed meat consumption: implications for health and environmental sustainability" og "Jerkies, tacos, and burgers: Subjective socioeconomic status and meat preference" behandler begge sammenhængen mellem kødindtag og socioøkonomisk status og viser sammenhænge, der understøtter påstanden om, at kød er statusskabende. Citat: "In human evolutionary history, likely attributed to its rarity and its difficulty in preparation, meat was consumed to become stronger and healthier, giving man the better opportunity to survive harsh and tough physical conditions"</p>
<p>Vurdering, Belæg 5</p>	<p>Relevant? Belægget er relevant for at påstå, at der er status forbundet med at spise kød</p> <p>Acceptabelt / Sandt? Belægget grænser til at kunne påstås at være sandt, da artiklen "Jerkies, tacos, and burgers: Subjective</p>

	<p>socioeconomic status and meat preference” faktisk bygger på empiri fra forsøg. Artiklen er peer reviewed.</p> <p>Tilstrækkeligt? Belæg vurderes at være tilstrækkelige</p> <p>Gendrivelse: Der er ikke fundet materiale, der kan gendrive påstanden om at kød giver status mv.</p>
Samlet vurdering Belæg 5	Der vurderes at være belæg, grænsende til stærkt belæg for at påstå, at indtag af kød er forbundet med status, styrke og maskulinitet.
Samlet vurdering af alle belæg ift. hovedpåstand	<p>Der vurderes at være forholdsvis stærke belæg for hovedpåstanden om, at mennesket har præference (genetisk via smag og kulturelt via status) for at vælge kød som fødevarer, når det er økonomisk muligt.</p> <p>Det vurderes endvidere er der re meget stærkt belæg, for at påstå en statistisk og kausal sammenhæng mellem velstand (målt på BNP) og kødindtag især i lande, hvor BNP udvikler sig positivt over tid.</p>

1720 **7.2 Dokumentation for de væsentligste påstande i video-explainer**

Påstand	Anbefaling af proteinmængde
Belæg / dokumentation	<p>”Hvor meget protein skal du spise? Børn og voksne, 2-64 år: 10-20 % af energien skal være fra protein. Det svarer til 0,8-1,5 gram protein pr. kg kropsvægt pr. dag afhængig af aktivitetsniveau.” <i>Kilde: Nordic Nutrition Recommendations, 2012 – anvendes af danske myndigheder</i></p>
Påstand	675.000 døde børn på grund af proteinmangel i 2017
Belæg / dokumentation	Tallet er beregnet af forfatter pba. data fra ourworldindata (https://ourworldindata.org/). Den primære kilde er oplyst til oplyst til: <i>Global Burden of Disease Collaborative Network. Global Burden of Disease Study 2017 (GBD 2017) Results. Seattle,</i>

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

	<p><i>United States: Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), 2018.</i> (http://ghdx.healthdata.org/gbd-results-tool)</p> <p>Det absolutte tal er ikke verificeret hos andre kilder, men UNICEF siger, at: "Approximately 3.1 million children die from undernutrition each year". Det er ganske sandsynligt at 675.000 alene kan relateres til proteinmangel.</p>
--	---

1725

8 Kildeliste

8.1 Researchstrategi og eventuelle fravalg af kilder

1730

I forhold til skriftlige kilder har strategien været at søge efter videnskabelige artikler via Google, Google Scholar og andre åbne sites. Denne strategi er valgt, fordi mange videnskabelige artikler er "låst inde" bag betalingsmure. Via DMJX's Nexus Uni-abonnement og adgang til SAGE Journals er der adgang til en del videnskabelige tidsskrifter, men adgangen er ikke tilstrækkelig til egentlig research.

1735

1740

Den Danske Forskningsdatabase var tidligere en søgetjeneste til alle udgivelser fra danske undervisnings- og forskningsinstitutioner. Tjenesten ophørte imidlertid i januar 2021. Websiden "linker" nu blot til institutionernes egne oversigter. Dem finder man også via en helt åben søgning.

1745

Endvidere er anvendt de mundtlige kilders referencelister, hvor de fleste danske artikler er frit tilgængelige. Hvor der har været flere forfattere på en artikel, der de øvrige forfatteres referencelister også gennemgået.

1750

For andre skriftlige kilder er der foretaget almindelige websøgninger via Google og for søgning efter medieindhold er Infomedia anvendt.

1755

Med henblik på den udredende artikel er der primært søgt efter kilder på danske uddannelses- eller videninstitutioner. Denne strategi er betinget af ressourcer i forhold til at finde kilder og ikke fordi den er optimal! Mundtlige kilder er primært kontaktet på e-mail med anmodning om interview på telefon eller et digitalt medie (TEAMS, Zoom etc.). Alle interviews er optaget.

1760

Kilderne til de to øvrige artikler er primært fundet efter research hos forskellige udviklingsorganisationer. Kilderne er også kontaktet via e-mail og efterfølgende interviewet via digitalt medie. Disse interviews er også optaget.

8.1.1 Fravalg af kilder

1765

Der er foretaget et bevidst fravalg af politikere som kilder allerede ved planlægningen af produktionerne. Erfaringen er, at væsentlige ordførere i folketinget er svære at få i tale som fagjournaliststuderende – især i slutningen af folketingsåret! Det oplagt at inddrage politiske synspunkter i senere produktioner til Mad Til Verden. I første omgang er der foretaget en prioritering betinget af redaktionens ressourcer!

1770

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

8.2 Artiklen ” Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet!” (*Problemudredende artikel*)

1775 8.2.1 Mundtlige kilder

Navn: Jonatan Leer

Titel: Ph.D. / Mag art, Docent ved Professionshøjskolen Absalon, Cener for Ledelse og oplevelsesdesign, Roskilde

1780 **Telefon:** +45 7248 2615 / +45 2729 3980

E-mail: jlee@pah.dk

Kildetype & kompetence: Ekspertkilde i forhold til kultur og kød. Optræder som den væsentligste mundtlige kilde til kulturdelen af artiklen, da han er en af meget få, der beskæftiger sig videnskabeligt med kultur og kød.

1785

Centrale udtalelser: ”Da jeg var barn, spurgte min far tit min mor, hvad vi skulle have til aftensmad. Hvis svaret var porretærte eller selleribøf, spurgte han: ’Jamen, hvad skal vi så have til kød?’”

1790 **Navn:** Ole G. Mouritsen

Titel: Professor, Institut for Fødevarevidenskab (KU FOOD), Design and Consumer Behavior, Københavns Universitet

Telefon: +45 66110858

E-mail: ole.mouritsen@food.ku.dk

1795 **Kildetype & kompetence:** Ekspertkilde, betragtes som en slags fødevareforskningens ”grand old man” – andre kilder henviser til ham. Bruges her til at give belæg for, at vi har en iboende (nedarvet) trang til kød – af forskellige årsager, som Ole G. Mouritsen redegør for.

1800 **Centrale udtalelser:** ”Vegetarer og veganere kan sige hvad de vil: Vi er kødspisere!”

Navn: Mathias P. Clausen

Titel: Lektor, Institut for Grøn Teknologi (IGT) SDU Biotechnology

Telefon: +45 30254005

1805 **E-mail:** mpc@igt.sdu.dk

Kildetype & kompetence: Ekspertkilde, med ekspertise i smag. Forsker i smag og menneskers præference for smag

Centrale udtalelser: ”En bøf, der er stegt, er behagelig at tygge på.

1810 *Det er nogle helt andre mundfølelseelementer, end man har i grøntsager. Det er måske også derfor, man forsøger at kopiere kødets tekstur, når man laver en plantehakkebøf. Men der er man ikke helt i mål, hverken smagsmæssigt eller teksturmæssigt.”*

Navn: Jørgen Dejgård Jensen

1815 **Titel:** Professor, Sektion for Forbrug, Bioetik og Regulering, Københavns Universitet

Telefon: +45 3533 6859

E-mail: jorgen@ifro.ku.dk

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 1820 **Kildetype & kompetence:** Ekspertkilde, men med begrænset input til ernæringsdelen af artiklen. Kompetencen ligger mere på kobling mellem ernæring og økonomi. Kilden er ikke citeret i artiklen.
Centrale udtalelser: Ingen
- 1825 **Navn:** Sisse Fagt
Titel: Senior Adviser, National Food Institute
Research group for Nutrition, Sustainability and Health Promotion,
Danmarks Tekniske Universitet
Telefon: +45 93518932
E-mail: sisfa@food.dtu.dk
- 1830 **Kildetype & kompetence:** Ekspertkilde, men med fokus på den historiske udvikling (fra 1955 i Danmark). Mener ikke, at udviklingen mod mere kød kan isoleres til enkeltstående forklaringer. Det er mere komplekst. Også kilde til information om køds indhold af vigtige næringsstoffer. Kilden er ikke citeret i artiklen.
- 1835 **Centrale udtalelser:** *"Det man ikke kan få, det attrår man. Når de fattige får mulighed for at udskifte en kedelig plantebaseret kost, så er det kød, de vil have."*
- 1840 **Navn:** Hanne Castenschiold
Titel: Chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer (fhv. gik på pension 1. maj 2021)
Telefon: +45 33394465
E-mail: hca@lf.dk
- 1845 **Kildetype & kompetence:** Partskilde, men med viden om og indsigt i kødproduktion og anvendelse
Ny kontaktperson hos L&F: Puk Holm / pmih@lf.dk / +45 3339 4392
- 1850 **Centrale udtalelser:** *"Kød er en fast forankret bestanddel af vores mad og måltidskultur. På trods af kostråd om at spise mere planterigt, definerer vi stadig retter ud fra kødet: 'Frikadeller med stuvet spidskål' og 'Roastbeef med flødekartofler'".*

8.2.2 Skriftlige kilder

- 1855 **Titel:** "Our World in Data"
Forfatter: Flere
Udgivelsesår: 2019
Webadresse: <https://ourworldindata.org/>
Website: Our World in Data samler centrale data fra valide kilder med henblik på at skaffe og vise dokumentation om væsentlige udfodringer:
- 1860 "The goal of our work is to make the knowledge on the big problems accessible and understandable"
Anvendelse: Dokumentation for sammenhæng mellem kødproduktion og bruttonationalprodukt
Anvendte data / tabeller:

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 1865 1. "Global meat production, 1961 to 2018" – Datakilde: FAO / FAOSTAT - <http://www.fao.org/faostat/en/?#data/>
2. "Meat consumption vs. capita vs GDP per capita, 1990 - 2017" – Datakilder: Flere – men alle beskrevet på siden <https://ourworldindata.org/meat-production#meat-consumption-tends-to-rise-as-we-get-richer> under "Sources"
- 1870 3. "Population, 1800 - 2019" – <https://ourworldindata.org/grapher/population>
Datakilder: Gapminder, HYDE (2016) and United Nations Population Division (2019) - <http://www.gapminder.org/> og <https://www.gapminder.org/data/documentation/gd003/>
- 1875 Data er efterfølgende behandlet statistisk og samlet til præsentation i Microsoft Excel.
- 1880 **Titel:** "Fire gange så mange fleksitarer"
Forfatter: Lars.Aarup@coop.dk
Udgivelsesår: 11. oktober 2020
Webadresse: https://coopanalyse.dk/analyse/02_505-vegetarisme-2020/
1885 **Website:** <https://coopanalyse.dk/> - COOPs analysefunktion
Anvendelse: Problemudredende artikel – dokumentation og citat
- 1890 **Titel:** "Ernæringsfokus"
Forfatter: Flere
Udgivelsesår: Løbende
Webadresse: <https://ernaeringsfokus.dk/> - Ernæringsfokus.dk er Landbrug & Fødevarers website til professionelle ernæringsformidlere (Bemærk partskilde)
1895 **Anvendelse:** Problemudredende artikel – dokumentation og citat
- Titel:** "Alt om kost"
Forfatter: Flere
Udgivelsesår: Løbende
1900 **Webadresse:** <https://altomkost.dk/> - Citat: "Altomkost.dk er en del af Fødevarestyrelsen. På altomkost.dk finder du viden og anbefalinger om sund og klimavenlig mad og måltider, som er baseret på solid og veldokumenteret forskning. Du kan også finde information om bl.a. De officielle Kostråd..."
1905 **Anvendelse:** Problemudredende artikel – dokumentation og citat
- Titel:** Kødets ernæringsmæssige betydning (Artikel)
Forfatter: Puk Maia Ingemann Holm et al.
Udgivelsesår: Februar 2019
1910 **Udgiver:** Landbrug & Fødevarer (Bemærk partskilde)
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 1915 **Titel:** Economic Growth, Convergence, and World Food Demand and Supply (Artikel)
Forfatter: Emiko Fukase og Will Martin
Udgivelsesår: November 2017
Udgiver: World Bank Group, Development Research Group
Agriculture and Rural Development Team
DOI :
1920 <http://documents.worldbank.org/curated/en/519861511794565022/pdf/WPS8257.pdf>
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation
- 1925 **Titel:** Nutrition Transition and the Structure of Global Food Demand (Artikel)
Forfatter: Christophe Gouel og Houssein Guimbard
Udgivelsesår: Februar 2019
Udgiver: American Journal of Agricultural Economics, Oxford University Press (OUP), 2019, 101 (2), pp.383-403.
1930 **Anvendelse:** Problemudredende artikel - dokumentation
- Titel:** Rising Consumption of Meat and Milk in Developing Countries Has Created a New Food Revolution (Artikel)
Forfatter: Christopher L. Delgado
1935 **Udgivelsesår:** 2020
Udgiver: International Food Policy Research Institute, Washington, D.C. 20006
Anvendelse: Problemudredende artikel – dokumentation
- 1940 **Titel:** Nicotinamide's Ups and Downs: Consequences for Fertility, Development, Longevity and Diseases of Poverty and Affluence (Artikel)
Forfatter: Adrian C. Williams og Lisa J. Hill
Udgivelsesår: 2018
1945 **Udgiver:** International Journal of Tryptophan Research
Volume 11: 1 - 8
Anvendelse: Problemudredende artikel – dokumentation
- 1950 **Titel:** Meat and Nicotinamide: A Causal Role in Human Evolution, History, and Demographics (Artikel)
Forfatter: Adrian C. Williams og Lisa J. Hill
Udgivelsesår: 2017
Udgiver: International Journal of Tryptophan Research
Volume 10: 1 - 23
1955 **Anvendelse:** Problemudredende artikel - dokumentation
- Titel:** Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences (Artikel)
Forfatter: Vaclav Smil
Udgivelsesår: 27. januar 2002

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 1960 **Udgiver:** Population and development review, Vol 28, p. 599 – 639, 2002
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1728-4457.2002.00599.x>
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation
- 1965 **Titel:** An Evolutionary Perspective on Food and Human Taste (Artikel)
Forfatter: Paul A.S. Breslin
Udgivelsesår: 6. maj 2013
Udgiver: Current Biology 23, R409–R418
DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cub.2013.04.010>
- 1970 **Anvendelse:** Problemudredende artikel - dokumentation
- Titel:** Genetics of Taste Perception (Artikel)
Forfatter: Alexander A Bachmanov og John Boughter
Udgivelsesår: Januar 2021
- 1975 **Udgiver:** eLS.JohnWiley&Sons,Ltd, Chichester.
DOI: 0.1002/9780470015902.a0023587
Anvendelse: Problemudredende artikel – dokumentation
- Titel:** Why is meat so important in Western history and culture?
A genealogical critique of biophysical and political-economic explanations (Artikel)
- 1980 **Forfatter:** Robert M. Chiles og Amy J. Fitzgerald
Udgivelsesår: 13. september 2016
Udgiver: Springer Science+Business Media Dordrecht 2017.
- 1985 **DOI:** 10.1007/s10460-017-9787-7
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation
- Titel:** Kød (Bog)
- 1990 **Forfatter:** Jonatan Leer
Udgivelsesår: 2018
Udgiver: Aarhus Universitetsforlag 2018
ISBN 978 87 7184 489 4
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation
- 1995 **Titel:** Socioeconomic and demographic drivers of red and processed meat consumption: implications for health and environmental sustainability (Artikel)
Forfatter: Angie Clonan, Katharine E. Roberts og Michelle Holdsworth
Udgivelsesår: 29. marts 2016
- 2000 **Udgiver:** Proceedings of the Nutrition Society (2016), 75, 367–373
DOI: 0.1017/S0029665116000100
Anvendelse: Problemudredende artikel - dokumentation
- 2005 **Titel:** Jerkies, tacos, and burgers: Subjective socioeconomic status and meat preference (Artikel)
Forfatter: Eugene Y. Chana og Natalina Zlatevskab
Udgivelsesår: 21. august 2018

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Udgiver: Elsevier i magasinet "Appetite"

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.08.027>

2010

Anvendelse: Problemudredende artikel – dokumentation

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

8.3 Explainer / videoartikel om protein

2015 8.3.1 Skriftlige kilder

Titel: Protein
Forfatter: Maria Roed Andersen et al.
Udgivelsesår: 2017

2020 **Webadresse:** <https://nexs.ku.dk/forskning/vidensbanken/protein/>
Website: Københavns Universitet / NEXS' vidensbank på baggrund af forskning
Anvendelse: Explainer om protein

2025 **Titel:** Protein
Forfatter: Randi Tobberup, klinisk diætist
Udgivelsesår: 2019

Webadresse:
<https://www.sundhed.dk/borger/patienthaandbogen/hormoner-og-stofskifte/sygdomme/kost/protein/>
2030 **Website:** Den offentlige sundhedsportal, Sundhed.dk
Anvendelse: Explainer om protein

Titel: Protein
Forfatter: Randi Tobberup, klinisk diætist
2035 **Udgivelsesår:** 2019

Webadresse:
<https://www.sundhed.dk/borger/patienthaandbogen/hormoner-og-stofskifte/sygdomme/kost/protein/>
Website: Den offentlige sundhedsportal, Sundhed.dk
2040 **Anvendelse:** Explainer om protein

Titel: Protein
Forfatter: Randi Tobberup, klinisk diætist
Udgivelsesår: 2019

2045 **Webadresse:**
<https://www.sundhed.dk/borger/patienthaandbogen/hormoner-og-stofskifte/sygdomme/kost/protein/>
Website: Den offentlige sundhedsportal, Sundhed.dk
Anvendelse: Explainer om protein

2050 **Titel:** Ernæringsfokus
Forfatter: Ikke oplyst
Udgivelsesår: Løbende
Webadresse:

2055 <https://ernaeringsfokus.dk/ernaering/makron%C3%A6ringsstoffer/protein>
Website: Ernæringsfokus.dk er Landbrug & Fødevarers website til professionelle ernæringsformidlere.

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 2060 **Anvendelse:** Explainer om protein
- Titel:** Altomkost.dk
Forfatter: Ikke oplyst
Udgivelsesår: Løbende
Webadresse: <https://altomkost.dk/fakta/naeringsindhold-i-maden/protein/>
2065 **Website:** Fødevarestyrelsens officielle sider med anbefalinger til kost..
Anvendelse: Explainer om protein
- 2070 **Titel:** "Our World in Data"
Forfatter: Flere
Udgivelsesår: 2019
Webadresse: <https://ourworldindata.org/>
Website: Our World in Data samler centrale data fra valide kilder med henblik på at skaffe og vise dokumentation om væsentlige udfordringer: "The goal of our work is to make the knowledge on the big problems accessible and understandable"
2075 **Anvendelse:** Explainer om protein
Anvendte data / tabeller:
- 2080 4. "Protein supply by region, 1961 to 2013" – Datakilde: FAO / FAOSTAT - <http://www.fao.org/faostat/en/?#data/>
5. "Daily protein per capita vs GDP per capita, 1961 – 2013" – Datakilder: Flere – men alle beskrevet på siden <https://ourworldindata.org/grapher/daily-protein-supply-per-capita-vs-gdp-per-capita> under "Sources"
2085 6. "Deaths from protein-energy malnutrition, by age" – Datakilde: Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), 2018 (<http://ghdx.healthdata.org/gbd-results-tool>)
2090 7. "Daily protein from animal and plant-based foods" – Datakilde: FAU/FAOSTAT - <http://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>
- Data er efterfølgende behandlet statistisk og samlet til præsentation i Microsoft Excel.

2095

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

8.4 Artiklen ” Rwandas småbønder kæmper mod sult”

8.4.1 Mundtlige kilder

2100

Navn: Jacqueline Iradukunda

Titel: Projektleder på landbrugsprojektet ”Terimbere” som er Danida-finansieret gennem Center for Kirkeligt Udviklingssamarbejde sammen med Baptistkirken i Danmark .

2105

Telefon: +250 7 88 69 88 45

E-mail: iradukunda_jacky@yahoo.com

2110

Kildetype & kompetence: Parts- og erfaringskilde i forhold til at have ”hands-on” på landbrugsudviklingsprojekter blandt de fattigste småbønder. Fem års erfaring blandt bønderne, hvor hun giver dem konkrete råd og hjælper dem med kontakt til myndigheder, marked og kunder.

Centrale udtalelser: ”Vi har håb. Vores præsident har en vision om at udvikle Rwanda. Vores fremtid er lys, selv om vi også kæmper for at overleve og for at komme ud af fattigdommen.”

2115

Navn: Gabriel Ndikumana

Titel: Department director, Community Development hos AEBC, Association of Baptist Churches in Rwanda.

Telefon: +250 788 476 819

2120

Skype: gabriielndikumana77

E-mail: gabriielndikumana77@gmail.com

2125

Kildetype & kompetence: Parts- og erfaringskilde i forhold til at udvikle landsbyerne. Arbejder også med ”food security” bl.a. i projekt finansieret af Canadian Foodgrains Bank. Kompetent på sit fagområde men meget svær at interviewe via Skype på grund sprogsværkeligheder. Kilden er ikke citeret i artiklen.

Centrale udtalelser: ”Før klimaforandringerne for alvor satte ind for cirka ti år siden havde vi regn måske 6 måneder om året. Nu regner det typisk kun 4 måneder... og tørketiden er så blevet 8 måneder om året.

2130

Det er alvorligt.”

8.4.2 Skriftlige kilder

2135

Titel: World Bank Group Climate Change Knowledge Portal

Forfatter: et al.

Udgivelsesår: Løbende

Webadresse:

2140

<https://climateknowledgeportal.worldbank.org/country/rwanda/climate-data-projections>

Website: Verdensbankens portal med information om klimaforandringer og forventede konsekvenser

Anvendelse: Baggrund / Verifikation af kilders udtalelser

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 2145 **Titel:** The Rwanda Green Fund (FONERWA)
Forfatter: et al.
Udgivelsesår: Løbende
Webadresse: <http://www.fonerwa.org/>
Website: Fondens formal er: "To respond to Rwanda's current and future financing needs for environment, climate change, and green growth to accelerate goals of national sustainable economic development"
- 2150 **Anvendelse:** Baggrund / Verifikation af kilders udtalelser
- 2155 **Titel:** FAOSTAT (FAO's statistikdatabase – fx til at se høstudbytte på Cassava i Rwanda over tid)
Forfatter: et al.
Udgivelsesår: Løbende
Webadresse: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>
- 2160 **Website:** FN's fødevarereorganisation FAO's database over fx udbytter på forskellige typer fødevarer i (næsten) alle verdens lande.
Anvendelse: Baggrund / Verifikation af kilders udtalelser
- 2165 **Titel:** "Our World in Data"
Forfatter: Flere
Udgivelsesår: 2019
Webadresse: <https://ourworldindata.org/>
Website: Our World in Data samler centrale data fra valide kilder med henblik på at skaffe og vise dokumentation om væsentlige udfordringer:
- 2170 "The goal of our work is to make the knowledge on the big problems accessible and understandable"
Anvendelse: Baggrund / Verifikation af kilders udtalelser
Anvendte data / tabeller:
- 2175 1. Hunger and Undernourishment
<https://ourworldindata.org/hunger-and-undernourishment>
Datakilder: Flere – fremgår af tabellerne

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

2180 **8.5 Artiklen "Når Afrika sulter, er småbønderne en del af løsningen"**

8.5.1 Mundtlige kilder

- 2185 **Navn:** Christian Sørensen
Titel: Tidligere programrådgiver, ADRA Danmark,
Telefon: +45 7161 4810
E-mail: chrsor@adra.dk
Kildetype & kompetence: Parts- og erfaringskilde med stor viden om og erfaring med landbrugsudvikling blandt de fattigste bønder i sydøstafrika.
- 2190 **Centrale udtalelser:** *"De er meget hårdt arbejdende, ansvarlige for deres familier, og de vil gerne udvikle sig. De er bestemt ikke i apati."* (om småbønderne).
- 2195 **Navn:** Esbern Friis-Hansen
Titel: Seniorforsker, Dansk Institut for Internationale Studier
Telefon: +45 9132 5434
E-mail: efh@diis.dk
Kildetype & kompetence: Ekspertkilde, med kompetence indenfor naturressourcer og udvikling fx investering i jord- og skovressourcer; tilpasning til klimaforandringer, bondeorganisationer, ansvarlig forvaltning og transformativ læring. Erfaringer fra Tanzania, Uganda, Kenya, Zimbabwe og Ghana.
- 2200 **Centrale udtalelser:** *"Fattige mennesker har ingen magt, de har ingen stemme, og der er ingen, der lytter til dem. Demokrati fungerer heller ikke helt optimalt i Afrika. De fattige har meget ringe politisk indflydelse."*
- 2205

8.5.2 Skriftlige kilder

- 2210 Se afsnit 8.3.1, 8.2.2, 8.4.2 og 8.5.2 og endvidere
- Titel:** "Farmer Market Schools in Zimbabwe and Malawi - Consolidation of knowledge based on four evaluations and quantitative survey reports"
- 2215 **Forfatter:** Ikke oplyst
Udgivelsesår: September 2018
Webadresse: <https://www.adra.dk/wp-content/uploads/2019/08/2018-FMS-Evaluation.pdf>
Website: Organisationen ADRA's website <https://www.adra.dk>
- 2220 **Anvendelse:** Skriftlig kilde til artiklen
- Titel:** "Farmer Market School - Generic Training Manual"
Forfatter: Ikke oplyst
Udgivelsesår: 2019

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- 2225 **Webadresse:** <https://www.scribd.com/document/422682742/2019-FMS-Generic-Training-Manual>
Website: Organisationen ADRA's website <https://www.adra.dk>
Anvendelse: Skriftlig kilde til artiklen
- 2230 **Titel:** "Regeringens udviklingspolitiske prioriteter 2021 – Udenrigsministeriet, 2020"
Forfatter: Danida / Udenrigsministeriet
Udgivelsesår: Oktober 2019
Webadresse: <https://um.dk/da/~media/um/danish-site/documents/danida/udviklingspolitiske%20prioriteter%202020.pdf>
2235 **Website:** Udenrigsministeriets side med prioritetsplaner - <https://um.dk/da/danida/strategi%20og%20prioriteter/prioritetsplaner/>
Anvendelse: Skriftlig kilde til artiklen
- 2240 **Titel:** "Accelerating Poverty Reduction in Africa"
Forfatter: Verdensbanken
Udgivelsesår: Oktober 2019
Webadresse:
<https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/32354>
2245 **Website:** Verdensbankens side for rapporten <https://www.worldbank.org/en/region/afr/publication/accelerating-poverty-reduction-in-africa-in-five-charts>
Anvendelse: Skriftlig kilde til artiklen
- 2250 **Titel:** " The state of food security and nutrition in the world "
Forfatter: FN / FAO
Udgivelsesår: 2020
Webadresse: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9692en>
Website: <http://www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html>
2255 **Anvendelse:** Skriftlig kilde til artiklen

8.5.3 Webkilder (de vigtigste...)

- 2260 **Titel:** "Verdens fattigdom i Afrika: Sats på småbønderne i fattigdomsbekæmpelse"
Kilde: – Globalnyt.dk, 20. januar 2020, Knud Vilby
Website: <https://globalnyt.dk/content/sats-paa-smaaboenderne-i-fattigdomsbekaempelse>
- 2265 **Titel:** "Dansk forsker: Støtte til Afrikas småbønder er vejen frem" –
Kilde: Globalnyt.dk, 2. maj 2006, ingen angivelse af forfatter
Website: <https://globalnyt.dk/content/dansk-forsker-stotte-til-afrikas-smabonder-er-vejen-frem>
- 2270 **Titel:** " Hvordan løser vi verdens sultproblemer?"
Kilde: Videnskab.dk, 12 oktober 2020, Frederik Guy Hoff Sonne

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Website: <https://videnskab.dk/kultur-samfund/hvordan-loeser-vi-verdens-sultproblemer-en-computer-har-tygget-500000-studier-igennem>

2275

MadTilVerden.info

- et webmedie med fokus på fødevarer
og fødevareproduktion - i hele verden

Afgangsprojekt
Diplom i Fagjournalistik 2019/2021
Juni 2021

Henrik Andersen

BILAG



Danmarks Medie- og Journalisthøjskole

Indholdsfortegnelse

	Indholdsfortegnelse	1
5	1 Kommunikation med fokusgruppen	3
	1.1 Introduktionsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne	3
	1.2 Teknisk info / "huske på"-mail til fokusgruppemedlemmerne....	4
	1.3 Opfølgningsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne	5
	1.4 Fokusgruppe: Spørgeramme til moderator	6
10	2 Forslag / Ideer / Skitser til flere artikler på sitet.....	11

15

20

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

1 Kommunikation med fokusgruppen

Bilag 1.1

25

1.1 Introduktionsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne

Aalborg, den 24. maj 2021

Kære fokusgruppemedlemmer

Tak fordi du vil deltage i min fokusgruppe og hjælpe mig med min afsluttende opgave på fagjournaliststudiet.

Fokusgruppen afholdes på det digitale medie TEAMS:

TIRSDAG DEN 1. JUNI 2021, KL: 19:00 - 20:30

Når vi nærmer os, sender jeg invitation med TEAMS-link / - invitation og lidt mere teknisk info. Ring eller skriv gerne, hvis du vil have mere info om TEAMS.

Baggrund for fokusgruppen

Jeg har "opfundet" webmediet <https://www.madtilverden.info/> som en del af eksamensopgaven.

Med udgangspunkt i eksisterende problemer med sult, underernæring, fødevarerproduktion, madspild mv. undersøger og fortæller <https://www.madtilverden.info/> om store og små bæredygtige løsninger, der er nødvendige, hvis jorden skal brødføde 9,7 milliarder mennesker i 2050.

MadTilVerden.info arbejder på et konstruktivt grundlag. Derfor er der også fokus på at fortælle om muligheder og konkrete løsninger i forhold til udfordringerne.

MadTilVerden.info forsøger kritisk at udrede problemstillinger, vise nuancer, forbehold og detaljer, så brugerne får et seriøst "input" til at danne sig en mening.

<https://www.madtilverden.info/> ønsker at inddrage brugerne, der har mulighed for at bidrage med

- Kommentarer i et kommentarspor, hvor forfattere, kilder eller eksperter deltager i debatten
- Forslag til emner
- Egne historier fx om lokale initiativer

Inden vi mødes, må du meget gerne kigge på websiden. Under punktet "Mennesker & Mad" ligger tre artikler og to såkaldte "explainers" om protein. Materialet er også en del af min aflevering. Under de øvrige menupunkter er skitseret ideer til flere artikler. Bemærk at websiden ikke er færdig. Blandt andet fungerer chat og links til sociale medier ikke (endnu).

Inden vi mødes, må du meget gerne tænke over:

- Er <https://www.madtilverden.info/> relevant?
- Er du interesseret i at vide mere om emnet?
- Hvem tror du, vil bruge siden?
- Når du klikker rundt på siden, må du gerne tænke over sidens opbygning, farver, skrifttyper, læsbarhed mv. Hvad vil du gerne have ændret / forbedret?
- Tror du, at konceptet kan bære i virkeligheden? Hvem vil betale for at bruge det?

Med venlig hilsen
Henrik Andersen
Hans Egedes Vej 13
9210 Aalborg
andersen@dbs.dk / heand@dmix.dk
9814 9381 / 2099 4601

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Bilag 1.2

1.2 Teknisk info / "huske på"-mail til fokusgruppemedlemmerne

Henrik Andersen <andersen@dbs.dk>

MadTilVerden.info - Deltagelse i fokusgruppe tirsdag den 1. juni 2021, kl. 19:00 - 20:30 - PRAKTISK INFO

1 meddelelse

Henrik Andersen <andersen@dbs.dk>
Til: Peter Würtz <pw@skipper-clement-skolen.dk>

30. maj 2021 kl. 17.06

Kære Pia, Vibeke, Heillyn, Felix og Peter

Tak fordi I vil deltage i fokusgruppediskussionen på **tirsdag den 1. juni kl. 19:00 - 20:30** om mit eksamensprojekt på Diplom i Fagjournalistik: "MadTilVerden.Info"

Som nævnt foregår fokusgruppediskussionen online på Microsoft TEAMS.

I vil også modtage en særskilt TEAMS-invitation. Hvis den af en eller anden grund ikke fungerer er linket til mødet:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NGYyZmE1MWMtMGQ1YS00OTU2LWJhYTctNGI1MTNiYzljZWM1%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2294fe11a3-37d9-4f50-a215-4fd295985b73%22%2c%22Oid%22%3a%223132a819-aa89-4e94-880b-1b92d08ed532%22%7d

For jer, som ikke har prøvet TEAMS før, bør I få adgang til TEAMS-lokalet blot ved at trykke på linket og acceptere at bruge jeres webbrowser eller downloade TEAMS-app'en til PC'en. Hvis I allerede har TEAMS-app'en installeret og har prøvet TEAMS er dette møde som alle andre møder.

Hvis alt går skævt kan man ringe til mødet (se nummer og kode i invitationen) fra en helt almindelig mobiltelefon.

Bruger du iPad, skal du downloade app'en inden mødet.

Afprøv gerne linket inden mødet. I vil sikkert blive mødt af beskeden "Venter på, at en deltager i mødet lukker dig ind". Ring til mig på tlf. 2099 4601, hvis vi skal afprøve linket i fællesskab inden mødet, eller hvis I har problemer med at komme på.

Fokusgruppemødet bliver faciliteret af min gode studiekammerat Astrid Coyne-Jensen. Det er vigtigt for processen, at jeg ikke selv deltager aktivt i mødet. Jeg kommer dog forbi og siger velkommen, men er ellers kun med i baggrunden for at lytte og tage notater.

Astrid og jeg er klar til at lukke jer ind til mødet ca. 18:45.

Mødet bliver optaget (lyd og billede). Optagelsen er udelukkende for at hjælpe mig med at huske, hvad I siger undervejs. Optagelsen er ikke en del af det materiale, som jeg skal aflevere. Derfor bliver den ikke delt med andre, og efter min eksamen ultimo juni 2021 vil optagelsen blive slettet.

På forhånd tak for hjælpen!

Med venlig hilsen
Henrik Andersen
Hans Egedes Vej 13
9210 Aalborg
andersen@dbs.dk
9814 9381 / 2099 4601
[LinkedIn](#) [Facebook](#)

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Bilag 1.3

1.3 Opfølgningsskrivelse til fokusgruppemedlemmerne

40

Tak for hjælpen fra Henrik :-)

Henrik Andersen (heand KANMER) <heand@dmjx.dk>

Ons 02-06-2021 16:52

Til: pw@skipper-clement-skolen.dk <pw@skipper-clement-skolen.dk>; Felix Stark <felix.stark@gmail.com>; phj-fb@aalborg.dk <phj-fb@aalborg.dk>; hcamacho@consufe.com <hcamacho@consufe.com>

Cc: Astrid Helene Ragn Coyne-Jensen (asheraco KANMER) <asheraco@dmjx.dk>

Hej Pia, Heillyn, Felix og Peter

Tusind tak for hjælpen i går aftes!

I mødte op med åbent sind og jeres gode meninger. Og sagde alt det, jeg havde brug for at høre.

Jeg kommer til at arbejde med nogle af jeres konkrete forslag (måske forsidebilledet? 😊) og måske noget præsentation af undersider).

Og så kommer jeg til at reflektere mere over målgruppe og konceptidé - enten i afleveringen eller til fremlæggelsen.

Og en hel masse mere!

Hvis I kommer i tanke om noget, I gerne ville have sagt, et websted jeg burde kigge på eller noget helt tredje, så send bare en mail. Alle input modtages fortsat med tak.

God sommer til jer alle! 😊

Med venlig hilsen

Henrik Andersen

Hans Egedes Vej 13

DK-9210 Aalborg SØ

andersen@dbs.dk / heand@dmjx.dk

+45 2099 4601

[LinkedIn](#) [Facebook](#)

45

1.4 Fokusgruppe: Spørgeramme til moderator

50

Plan for fokusgruppediskussion vedr. MadTilVerden-webmediet

55 **Tidspunkt:** 1. juni 2021 kl. 19.00-20.30:

TEAMS-link: (kommer straks 😊)

Link til MadTilVerdens hjemmeside: <https://www.madtilverden.info/>

60 **TO-DO - Søndag 30/5-021 (Aften):**

Henrik sender e-mail til deltagerne med

- intro af Astrid,
- TEAMS-link,
- Teknisk info: Fordel at være på computer med lyd og billede – Ipad / Iphone kræver forudgående download af TEAMS-appen (gratis)
- Info om, at mødet bliver optaget – optagelsen slettes efter brug til opgaven

65

(Deltagerne har fået kort intro til webmediet (værdibeskrivelsen) i "Tak fordi du vil hjælpe mig"-mail.

70

Test af TEAMS-link eventuelt i forbindelse med gruppemødet mandag eftermiddag, den 31/5-21, kl. 16:30

Deltagere:

- 75
- Peter Würtz, pw@skipper-clement-skolen.dk, tlf. +45 4132 0050
 - Vibeke K. Dalsgaard, vibekekd@baptist.dk, tel. +45 2262 8839
 - Felix Bekkersgaard Stark, felix.stark@gmail.com, tel. +45 6120 2706
 - Pia Hald Jensen, phj-fb@aalborg.dk, tel. +45 xxxx xxxx
 - Heillyn Camacho Nunez, hcamacho@consufe.com, tlf. +45 2233 1845

80 Henrik lytter og ser med, men uden billede og uden at sige noget.

Program og spørgeramme:

Introduktion: 10 - 15 min.

- 85
- Henrik indleder og siger tak fordi I vil være med. Giver ordet til Astrid, der præsenterer sig selv (også gjort i e-mail)
 - Præsentation af deltagerne (1 minut til hver – måske lidt mere, hvis det er med til at skabe stemning)
 - Navn
 - Hvor får de deres nyheder fra: TV, radio, online, trykte medier, podcast
- 90

- "Icebreaker": Hvem laver mad hjemme hos jer? Hvor meget kød er der på menuen?
- Facilitator fortæller om planen for resten af mødet og husorden:
 - 95 ○ Feedback på hjemmeside-dummy: Siden er ikke færdigudviklet bl.a. virker links til sociale medier ikke. Alt kan kommenteres og ingen kommentarer eller meninger er forkerte. Kom meget gerne med forslag til forbedringer – både til form og indhold.
 - 100 ○ Feedback på ideen om at lave et webmedie – findes der en forretningsmodel for MadTilVerden.info?
 - Forskellighed er godt. Vi behøver ikke være enige. Fint med forskellige præferencer.
 - Planen er, at facilitator tager jer igennem dele af siden og beder jer give feedback på forskellige elementer.
 - 105 ○ Markér i chatten, eller "un-mute" for at sige noget (hvis der er god samtale og alle kommer til orde, er dette måske ikke nødvendigt).
 - Tiden er knap, så hvis facilitator afbryder, er det fordi, vi skal videre. Jeres feedback vil indgå i det videre arbejde, som Henrik arbejder videre med.
 - 110 ○ Henrik kommer tilbage til sidst og siger tak for i aften.
 - Husk - I må meget gerne følge op på diskussionen i aften: Hvis der er feedback, I ikke får givet eller hvis I finder noget senere, I vil kommentere.
 - 115 ○ Facilitator tager jer igennem siden, men hvis I også gerne selv vil kigger rundt under samtalen er her linket:
<https://www.madtilverden.info/> (del linket i chatten)

Gennemgang af websiden (30 - 40 minutter)

- Introduktion af <https://www.madtilverden.info/>:
- 120 ○ Ideen er, at MadTilVerden.info skal være et selvstændigt, uafhængigt og dansksproget journalistisk medie.
 - Med udgangspunkt i eksisterende problemer med sult, underernæring, fødevarereproduktion, madspild mv. undersøger og fortæller MadTilVerden.info om store og små bæredygtige løsninger,
 - 125 der er nødvendige hvis jorden skal brødføde 9,7 milliarder mennesker i 2050.
 - MadTilVerden.info forsøger kritisk at udrede problemstillinger, vise nuancer, forbehold og detaljer, så brugerne får et seriøst "input" til at danne sig en mening.
 - 130 ○ MadTilVerden.info arbejder på et konstruktivt grundlag. Derfor er der også fokus på at fortælle om muligheder og konkrete løsninger i forhold til udfordringerne.
 - MadTilVerden.info ønsker at inddrage brugerne, der har mulighed for at bidrage med
 - 135 ■ Kommentarer i et kommentarspor, hvor forfattere, kilder eller eksperter deltager i debatten

- Forslag til emner
- Egne historier fx om lokale initiativer

140

Kig på forsiden (Menubjælke / menusystem + de fire kasser i bunden – billedvalg - farvevalg):

- Hvad er jeres umiddelbare indtryk, når I ser siden? (Hvis ingen siger noget, så spørg om siden er overskuelig, interessant, seriøs, farver, skrifttyper)?
- 145 - Har de set siden på PC? Og/eller telefon eller tablet? Indtryk på lille skærm?
- Hvad synes I om navnet MadTilVerden?
- Hvad er det første, I ville trykke på?
- Hvad synes I om forsidebilledet? Hvorfor? Sender det de nødvendige / forkerte / helt rigtige signaler?
- 150 - Hvad med overskrifter til de enkelte menupunkter? Hvad interesserer jer mest? Giver de tilstrækkelig information?

Tryk dernæst på "Mennesker & Mad" (vis evt. at der er nogle undersider):

- 155 ○ De enkelte undersider kan nås både fra menuen og ved at klikke på billederne på siden. Hvad mener I om det?
- Ideen med "aktive" billeder, hvor overskriften på undersiden dukker op, når man fører musen over: Hvad mener I om det?

160

Nu prøver vi at kigge på de sider / artikler under "Mennesker & Mad", der er skrevet færdige:

- "Når velstanden vokser, vil vi have kød på bordet" er en såkaldt problemudredende artikel... de er ofte lange...
 - 165 ○ Hvad mener I om længden? I forhold til at den skal læses på skærmen?
 - Når man klikker på grafikken vises den i et større billede – giver det mening?
 - De tre (faktisk fire grafikker): Giver de mening? Kan I se hvad de forestiller? Hvad kan gøres bedre?
 - 170 ○ Der er en linkboks med link til side, hvor der vises originale data fra ourworldindata: Ville du bruge det?
 - Har du læst artiklen? Hvis ja – er det kommentarer til indholdet?
- 175 • Der er to kortere artikler: "Rwandas småbønder kæmper mod sult" og "Når Afrika sulter, er småbønderne en del af løsningen"
 - Har I læst artiklerne?
 - Hvad mener I om indholdet? (Interessant, ligeegyldigt, lærerigt, oplysende....)
- 180

- Har I kommentarer til formen dvs. lay-out, tekststørrelse, billedvalg osv.
- Det sidste menupunkt er "Protein" – her er to såkaldte "explainere", der forklarer et emne – her handler det om protein. Den øverste består af syv billeder med tekstbokse, der kører i en sløjfe – ingen lyd – kun tekst. Den nederste er en tre minutter lang videosekvens med lyd.
- Har I set på dem? (Ellers giv tid til at deltagerne kigger + afspiller)
- Hvad synes i umiddelbart om dem?
- Hvilken af de to typer explainer synes I bedst om?
- Føler I jer (yderligere) oplyst? Giver informationen mening for jer?
- Er længden og omfanget passende i forhold til at fastholde koncentrationen
- Har I nogle konkrete ændringsforslag?

200 "Fremtidens dyrkningsmetoder", "Jordens ressourcer" og "Mad fra laboratoriet":

Til de tre næste menupunkter: "Fremtidens dyrkningsmetoder", "Jordens ressourcer" og "Mad fra laboratoriet" er der enkelte underpunkter med skitser til artikler. Skitserne indeholder rubrik (overskrift), underrubrik (underoverskrift) og lidt indledende tekst (+ mumletekst til at fylde ud)

- Vis artikeludkastene:
 - Hvilke historier fanger jeres opmærksomhed?
 - Hvilke udkast vil I foreslå bliver til rigtige artikler?
 - Hvilke udkast er ligegyldige?
 - Har I forslag til andre emner?

210

Værdigrundlaget / konceptet / brugerinddragelse (15 min)

I starten hørte I om MadTilVerden.infos såkaldte værdigrundlag eller målsætning. Bl.a. at det på sigt kunne blive et "selvstændigt, uafhængigt og dansksproget journalistisk medie". Webmediet er lige nu kun Henriks eksamensprojekt. Men kan det blive til mere?

- Er der plads til MadTilVerden som et nichemedie?
 - Hvilke personer (målgrupper) tror I er interesseret?
- Findes der allerede andre (og måske bedre sites), der allerede dækker emnet journalistisk?
- Hvad kunne få jer, til at blive faste brugere af MadTilVerden?

220

MadTilVerden.info ønsker at inddrage brugerne, der har mulighed for at bidrage med:

- Kommentarer i et kommentarspor, hvor forfattere, kilder eller eksperter deltager i debatten

225

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

- Forslag til emner
- Egne historier fx om lokale initiativer

230

- Er I vant til at engagere jer i kommentar- eller debatspor på webmedier (ikke Sociale Medier)?
- Ville I gøre det på MadTilVerden?
- I hvilket omfang tror I brugerinddragelse kan fastholde brugernes interesse

235 Hvis MadTilVerden.dk ønsker at blive et "rigtigt" medie med fx en enkelt eller to ansatte:

- Har I et forslag til forretningsmodellen? Reklamer? Abonnement? Frivillige bidrag? Forening?

240

Afslutning (10 min)

- Er der noget du gerne ville have sagt?
- TAK indsatsen!
- Henrik kommer på banen til sidst med en personlig tak.

245

2 Forslag / Ideer / Skitser til flere artikler på sitet

250

Forslag 1

Bæredygtigt landbrug i 14 etager!

255

I en anonym fabrikshal i Taastrup ligger et af Europas største og mest bæredygtige landbrug. Men det ligner ikke noget, du har set før. Her dyrkes basilikum, rucola og baby-spinat i 14 etager på et areal svarende til 20 fodboldbaner. Ingen kemikalier, ingen klimabelastning og om lidt kan Danmark være selvforsynende med salater og krydderurter

260

Af Henrik Andersen

265

Der er ideer og så er der åbenbaringer. Det må have været en åbenbaring Anders Riemann oplevede i Metroen den 12. april 2014 kl. tre om natten. Han var på vej hjem fra en god middag med øl og rødvin hos vennerne da han så lyset - LED-lyset.

270

Dengang synes Anders ikke, at hans liv formede sig helt som han gerne ville have det til. Lidt for meget kontorstol, lidt for mange ensformige opgaver. Men det var ikke det eneste. Den dengang 44-årige rationelle og analytiske økonom var begyndt at tænke over den måde, vi forvaltede verdens ressourcer på. Han kunne regne ud, at det simpelthen ikke ville hænge sammen på den lange bane.

275

Anders åbenbaring var et pludseligt klarsyn, der kobede den rivende udvikling indenfor LED-teknologien, el-pærer med et minimalt strømforbrug med muligheden for at lave et avanceret gartneri, hvor planter kunne dyrkes året rundt i mange etager.

280

Som man siger: "Resten er historie..."

285 **Forslag 2**

Conservation Agriculture - sikrer mere mad til sultne småbønder

290 **Conservation Agriculture, CA, er en oversat dyrkningsmetode i mange vestlige lande. Blandt de fattigste småbønder er CA midlet til at nå højere udbytter og måske gå mæt i seng. Jacqueline Iradukunda og Gabriel Ndikumana er landbrugsrådgivere i Rwanda og de ved, at bøndernes eksistensgrundlag afhænger af deres**
295 **evne til at passe på jorden.**

Af Henrik Andersen

Conservation Agriculture er i Danmark oversat til Reduceret
300 jordbearbejdning. Metoden er baseret på tre enkle principper: Minimal mekanisk forstyrrelse af jorden, jorden må ikke være bar og der må ikke dyrkes samme afgrøde flere år i træk. I Danmark er både efterafgrøder og sædskifter kendte rutiner gennem mange år. Men CA går videre, fx.
305 kan jorden også være dækket af afgrøderester og såning må kun medføre forstyrrelse i en 15 centimeter bred rende. For en dansk bonde lyder det måske lidt mystisk, men for den fattige bonde i Rwanda kan dyrkningsprincipperne betyde, at familien kan få mad en gang om dagen i ti måneder om året i stedet for syv!

310

Forslag 3 (Tema om tang)

Tang og mikroalger på menuen

315 **Hvis vi skal brødføde verdens befolkning med bæredygtige fødevarer i fremtiden skal der tænkes nyt. Ikke kun i forhold til traditionelt landbrug, men også i forhold til, hvad vi spiser. Tang og alger har et kæmpe potentiale som fremtidens fødevarer**

320

Af Henrik Andersen

I takt med, at vi bliver flere mennesker på kloden, er der behov for
alternative bud på, hvor fødevarerne skal komme fra. Flere mennesker
325 og mere fokus på biodiversitet øger presset på den sparsomme landbrugsjord. Derfor retter flere og flere fødevarerforskere blikket mod havet eller rettere under havets overflade. Her findes ufattelige muligheder for at dyrke næringsrige ressourcer som tang og mikroalger.

330

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

Væksterne i havet er en rig kilde til at udvinde både omega-3 fedtsyrer, antioxidanter og bioaktive peptider, der kan indgå i produktion af fødevarer og som ingredienser til fødevarer og foder.

335

Tang skal tænkes på nye måder

Charlotte Jacobsen er professor og forskningsgruppeleder ved DTU Fødevarerinstitutionen. Hun forklarer om tangs potentiale:

340 "Blæretang indeholder antioxidanter, og DTU Fødevarerinstitutionen har forsket i, hvordan antioxidanterne kan forhindre fedtstoffer i en række fødevarer i at blive harske, og dermed kan antioxidanterne give fødevarerne en bedre smag."

345

Forslag 4 (Tema om tang)

Tang i min mad!

350

I fremtiden skal vi i langt højere grad udnytte havets spisekammer. Der er meget andet end fisk og skaldyr under overfladen. Selv om vi mest forbinder tang med en ildelugtende, rådne masse på stranden, så er det måske det nye sort - også i dit køkken! Læs her, hvordan du sætter tang på menuen

355

Af Henrik Andersen

360 Tang er nemt. Det findes overalt i de danske farvande og ingen danske tangarter er giftige. Efterhånden er der også en del danske hjemmesider, der fortæller hvordan du høster og tilbereder tang. Se boksen med links. Vi har "sakset" nogle gode råd fra smagforlivet.dk.

Når du er ude i vandet:

365 Kig efter tangbevoksning på stenene og skær/klip de yderste skud af - de er friske og smager allerbedst. Nogle tangarter, som fx sukkertang, vokser dog fra bunden af bladet, så her skal du skære tangen af lige over stilken.

370 Høst (og spis) kun tang, der er frisk. Er du i tvivl, så lugt til den - den skal lugte friskt af havvand eller af "ingenting".

Når du er inde på land igen:

375 Hvis du ikke genkender den tang, du har høstet, så brug f.eks. en app som Vild Mad til at identificere tangen. Eller tjek Kattegatcentrets folder, der introducerer de mest almindelige tangarter fra danske farvande.

Forslag 5 (Tema om tang)

380

Tang - forretning under overfladen

Tang er den smattede sort-brune masse, der ligger og skvulper i vandkanten. Men tang er også "big business" med en omsætning i verden på mere end 35 milliarder kroner om året. I Danmark importerer vi tang for 30 millioner kroner om året. Det er tal, der får forskere og innovatører til at drømme hede drømme om tangfarme i fjorde og have.

390 *Af Henrik Andersen*

Du ved det måske ikke, men du er i nærkontakt med tang hver eneste dag! Tang indeholder hydrokolloider, der bruges i så forskellige produkter som flødeis, tandpasta og bandager. I Asien anvendes tang på middagsbordet: Til snacks og sushi. I Danmark er der et spirende marked for tang. Frisk tang aftages mest af restauranter, men der er et spirende detailmarked. I takt med at børn og voksne møder naturvejledere, der tænder på tang udbredes interessen lige så stille.

400 I Danmark er der en række virksomheder, der dyrker eller høster frisk tang. I denne artikel går vi tættere på flere af dem. Vi prøver også at finde ud af, hvad der skal til, for at Danmark kan komme i front i forhold til kommerciel udnyttelse af tang.

405

Forslag 6

Fremtidens kød lever i laboratorier

410

Måske bliver betingelserne for kødproduktion så udfordrende i fremtiden, at det simpelthen er nemmere at lade kødet vokse i laboratorier. Ingen gylle, ingen problemer med for lidt jord, ingen klimabelastning og intet bøvl med veganerne. Men kan det overhovedet spises?

415

Af Henrik Andersen

I Danmark producerer vi 30 millioner slagtesvin om året. Det sker ikke uden diskussion: Vegetarer, veganere, miljøforkæmpere, naturorganisationer, lystfiskere og mange andre står i kø med kritik af dansk svineproduktion. Samtidig er verdens forbrug af kød stigende. I takt med at middelklassen i Asien og Sydamerika vokser stiger efterspørgslen kun endnu mere. Situationen er ikke holdbar på den lange bane.

425

Frygt ikke!

Dybt i forskernes kældre findes løsningen. Det handler om kultiveret kød.

430

I dag har vi en temmelig langsom og ressourcekrævende proces, der går ud på at omdanne planter til svinekød. Processens virkningsgrad er elendig og konsekvenserne for omgivelserne er heller ikke gode.

435

Forskerne peger på, at vi kan gøre det meget smartere. Vi skal bruge en af biologiens byggesten: Stamceller

440

De mest optimistiske forskere lover, at du helt uden dårlig samvittighed og næsten uden klima-skam kan sætte tænderne i den største bøf, du kan finde på menukortet. Til den tid kan vi producere kød, der udleder 85 procent færre drivhusgasser, optager 95 procent mindre landbrugsjord og ikke koster et eneste dyr livet.

Forslag 7

445

Gør det selv - fårekylningefarm

450

En artikel med overskriften "At spise insekter for at redde planeten" ændrede biologen Jakob Rukovs liv. Han fandt ud, at der er mange gode grunde til at spise insekter. De er fx rige på protein og vitamin B12 - ligesom kød. Til gengæld belaster de ikke klimaet og miljøet som meget som andet dyrehold. Jakob var bidt af insekter.

455

Af Henrik Andersen

Jakobs oplevelse blev starten på virksomheden Bugging Denmark, der producerer fårekylninger i en container på en gammel DSB-grund i 2450 København SV. Bugging Denmarks vision er at "producere fårekylninger ved at genanvende byens skjulte ressourcer."

465

Netop de skjulte ressourcer adskiller Bugging Denmark fra andre insektproducenter. Fårekylninger er designet til at understøtte cirkulær økonomi. De kan leve af restprodukter fra andre fødevarer virksomheder i byen. Bugging Denmarks fårekylninger bliver fx fodret med æblepulp fra juiceproduktion og mesk, der er overskudsprodukt fra ølbrygning. I begge tilfælde er der tale om materialer, der ellers ville blive til affald.

470

Bugging Denmark udvikler dyrkningsfaciliteter i genbrugte kølecontainere, som de bygger om til inkubatorer - stalde til fårekylningerne. Ligesom andre insekter er fårekylninger vekselvarme dyr. De vokser bedst i en temperatur på 27 grader. Kølecontainerne er oplagte som stalde til fårekylningerne: De udgør allerede et isoleret og

Navn: Henrik Andersen
Hold: Fagjournalist 2019/2021 – Hold A
Vejleder: Helge Kvam

475 hermetisk lukket miljø. Da der samtidig er tale om standardiserede skibscontainere, er det nemt at flytte dem rundt i byen.

Gør det selv - fårekylningefarm

480 På <https://www.buggingdenmark.dk/> kan du lære, hvordan du bygger din egen fårekylningefarm, passer og plejer de små kræ for efter endt vækst at samle dem ind og fryse dem ned. Du lærer selvfølgelig også hvordan du selv avler dine egne fårekylninger!