



Vi sender vores formand ud i sommerlandet

Ikke fordi han trænger til ferie – men fordi forbrugerne skal vide, hvad der er på spil

Vil vi have lokale fødevarer – eller bare fortællingen om dem?

Denne sommer sender Lokale Fødevarer Danmark vores formand, Jesper Zeihlund, ud for at møde forbrugerne i en række åbne samtaler rundt om i landet.

Det gør vi, fordi lokale, regionale og danske fødevarer ikke kun handler om hyggelige markeder, gode fortællinger og noget ekstra lækkert på tallerkenen i ferien.

Det handler om vores hverdag.

Om hvad vi kan købe i morgen.

Om hvem der skal dyrke, fange, fremstille og sælge vores mad.

Og om hvad vi mister, hvis de mennesker og virksomheder, der skaber den lokale og danske mad, ikke længere kan få det til at hænge sammen.

Derfor spørger vi:

Vil vi have lokale fødevarer – eller bare fortællingen om dem?

Hvorfor gør vi det?

Vi gør det, fordi det efterhånden er meget tydeligt:

Hvis vi gerne vil spise mere frugt og grønt, mere efter sæson og mere mad fra Danmark og de områder, vi bor i og besøger, så kræver det mere end gode mål og pæne ord.

Nogen skal dyrke frugten og grøntsagerne.

Nogen skal passe dyrene, fange fisken, bage brødet, lave osten og forarbejde råvarerne.

Nogen skal kunne sælge varerne.

Og nogen skal have lyst og mulighed for at vælge dem.

Det sidste handler om forbrugerne. Om os alle sammen, der hver dag køber, laver og spiser mad.

Vi oplever, at mange forbrugere faktisk gerne vil danske og lokale fødevarer. Mange synes, det giver god mening. Mange bliver glade, når de møder en lokal producent, finder danske grøntsager i sæson eller spiser noget, der tydeligt hører til et sted.

Men vi oplever også, at alt for få ved, hvor alvorligt det er, hvis den lokale og danske produktion langsomt forsvinder.

Ikke fordi forbrugerne er ligeglade.

Men fordi de færreste er blevet inviteret ordentligt ind i samtalen.

Det gør vi nu.

Det lokale er hyggeligt – men det er ikke kun hygge

En bakke danske jordbær kan gøre de fleste i godt humør. Det samme kan nye kartofler, frisk fisk, sprøde grøntsager, godt brød eller en ost fra en producent, man faktisk ved, hvem er.

Lokale fødevarer kan være glæde, smag, sommer, stolthed og gode måltider.

Men det er kun den ene side af historien.

For bag varen står mennesker, der skal kunne leve af deres arbejde. Producenter, som er afhængige af vejret, sæsonen, arbejdskraft, priser, salgsmuligheder, transport, regler og vores valg som kunder.

Hvis de ikke længere kan få det til at løbe rundt, mister vi ikke bare en hyggelig fortælling.

Vi risikerer at miste:

- friske råvarer dyrket og fremstillet tættere på os,
- danske producenter og små fødevarer virksomheder,
- arbejdspladser og liv i landdistrikterne,
- særlige smage, sorter og madhåndværk,
- gårdbutikker, markeder og virksomheder, der giver steder karakter,
- viden om at dyrke og fremstille mad i Danmark,
- muligheden for selv at producere mere af den mad, vi spiser,
- og den glæde, det er at spise noget, der har en tydelig forbindelse til mennesker og steder herhjemme.

Det kan se uskyldigt ud, når en lokal vare forsvinder fra en hylde eller en producent lukker.

Men lægger man det hele sammen, handler det om noget meget større:

Hvilken mad vil vi kunne få i Danmark i fremtiden?

Hvorfor skal vi spise mere lokalt og efter sæson?

Det handler ikke om, at alt altid skal komme fra vores egen baghave. Vi skal fortsat handle med andre lande og nyde varer, som ikke kan produceres her.

Men der er rigtig mange gode grunde til, at vi også skal vælge lokale og danske fødevarer, når de er i sæson og giver mening.

Når vi vælger råvarer i sæson, får vi ofte mad, der er friskere, mere naturlig for årstiden og tættere knyttet til det sted, vi befinder os.

Når vi vælger lokale og danske produkter, er vi med til at give producenterne en reel mulighed for at fortsætte og udvikle deres arbejde.

Når vi vælger dem, skaber det værdi langt ud over det enkelte køb. Det kan skabe arbejde, virksomheder, aktivitet, stolthed og nye muligheder i landdistrikterne.

Og når Danmark fortsat har mennesker, der kan dyrke, fremstille og sælge mad, står vi også bedre som land. Ikke fordi vi skal klare alt selv, men fordi det giver mening, at vi fortsat har evnen til at producere en væsentlig del af vores egen mad.

Det handler om friskhed.

Det handler om glæde.

Det handler om arbejdspladser.

Det handler om levende lokalsamfund.

Det handler om vores mulighed for selv at kunne mere.

Og det handler om, hvad vi gerne vil kunne lægge på tallerkenen i fremtiden.

Den billige vare er ikke altid hele historien

En vigtig del af sommersamtalerne bliver prisen.

For vi kender det alle sammen: Man står i butikken med to varer foran sig, og den ene koster mindre end den anden.

Det er helt naturligt at kigge på prisen. Mad skal være til at betale.

Men pris fortæller ikke altid hele historien.

Varer fra udlandet kan ofte sælges billigere, fordi de bliver produceret i meget større mængder, under andre forhold, med længere dyrkningssæsoner, lavere udgifter eller adgang til meget store salgsveje.

Det betyder ikke, at udenlandske varer er forkerte.

Men det betyder, at en dansk eller lokal producent ikke altid kan konkurrere ved bare at sætte prisen længere og længere ned.

Derfor skal vi tale om, hvad vi faktisk betaler for, når vi vælger lokale og danske varer:

- mennesker, der producerer mad herhjemme,
- friske råvarer i sæson,
- viden og håndværk,
- arbejdspladser tættere på os,
- levende egne uden for de største byer,
- og muligheden for også fremover at have mad produceret i Danmark.

Vi skal ikke fortælle forbrugerne, hvad de skal købe hver eneste gang.

Men vi skal give dem viden nok til, at de kan træffe deres valg med åbne øjne.

Ingen skal skældes ud for sin indkøbskurv

Dette er ikke et togt med løftede pegefingre.

Forbrugerne har ikke selv skabt alle de forhold, der gør det svært for lokale producenter at nå frem til kunderne. Mange vælger det, de kan finde, det de har råd til, og det der fungerer i en travl hverdag.

Derfor handler sommertogtet ikke om skyld.

Det handler om viden.

Om at forklare, hvorfor en dansk producent kan være presset.

Om at gøre det forståeligt, hvorfor varer ikke bare har samme pris.

Om at vise, hvad lokale fødevarer betyder for et område og for os som forbrugere.

Og om at tale om, hvad vi sammen kan gøre bedre.

Vi holder fokus på bolden:

Hvordan sikrer vi, at lokale, regionale og danske fødevarer ikke bare bliver noget, vi taler pænt om, men noget vi faktisk kan finde, købe og spise i fremtiden?

Derfor sender vi Jesper ud

Til at lede samtalerne sender vi vores formand, Jesper Zeihlund, ud i sommerlandet.

Jesper er stifter og formand for Lokale Fødevarer Danmark og stifter af Local Food Mind. Han har gennem snart 25 år arbejdet med lokale fødevarer og gennem mere end 30 år med mad, råvarer og fødevarebranchen bredt.

Han har arbejdet med producenter, restauranter, virksomheder, kommuner, undervisning, madoplevelser, udvikling af lokalområder og de mange praktiske udfordringer, der opstår, når gode råvarer også skal blive til en god forretning og mad på menneskers tallerkener.

Gennem årene har tusindvis af mennesker taget kontakt til Jesper med spørgsmål, idéer og problemer. Ofte mennesker, han ikke kendte på forhånd, men som havde fået det samme råd:

“Prøv at ringe til Jesper.”

I al beskedenhed tør vi derfor godt sige, at Jesper er den person i Danmark, der ved mest om lokale fødevarer.

Ikke kun fra møder, rapporter og skriveborde.

Men fra den virkelighed, hvor producenter prøver at få deres varer solgt, hvor restauranter gerne vil købe bedre ind, hvor lokale områder forsøger at skabe nye muligheder, og hvor forbrugerne i sidste ende skal kunne forstå, vælge og spise maden.

Jespers særlige evne er, at han kan forklare noget, der ellers hurtigt kan blive svært og tungt, så det bliver logisk, menneskeligt og relevant.

Og gerne med et blik i øjet.

For selv om emnet er alvorligt, behøver samtalen ikke blive tung.

Man må gerne blive klogere i godt humør.

Hvad kommer der til at ske?

Under overskriften:

Vil vi have lokale fødevarer - eller bare fortællingen om dem?

inviterer vi forbrugerne til åbne samtaler om den mad, vi spiser, og den mad vi gerne vil kunne spise i fremtiden.

Jesper vil blandt andet tage fat på:

- hvorfor lokale fødevarer betyder mere, end mange tror,
- hvad vi mister, hvis lokale producenter forsvinder,
- hvorfor danske varer nogle gange koster mere,
- hvorfor billig import kan gøre livet svært for danske producenter,
- hvorfor sæson betyder noget,
- hvordan lokale fødevarer skaber liv og arbejde uden for de største byer,
- hvorfor det er vigtigt, at Danmark fortsat kan producere mere af sin egen mad,
- og hvad almindelige forbrugere faktisk kan gøre.

Samtalerne skal foregå dér, hvor mennesker er: hos producenter, på markeder, ved restauranter, i kommuner, i sommerområder og andre steder, hvor der er lyst til at tage samtalen.

Det bliver hverken en eksamen eller en skideballe.

Det bliver en invitation til at forstå mere af den mad, vi alle sammen lever af.

Vi er allerede i dialog - og vi vil gerne høre fra flere

Vi er allerede i dialog med en række spændende restauranter, producenter, kommuner og andre gode kræfter om arrangementer i 2026.

Datoer og steder offentliggøres løbende.

Mener I, at Jesper og samtalen bør komme forbi jeres gård, restaurant, marked, kommune, kultursted, forening eller arrangement, så ræk endelig ud.

Vi vil gerne møde forbrugerne dér, hvor det giver mening.

For lokale fødevarer kan ikke alene sikres af dem, der producerer dem.

De skal også forstås, vælges og efterspørges af dem, der spiser dem.

Lokale Fødevarer Danmark tager samtalen

I Lokale Fødevarer Danmark mener vi, at lokale, regionale og danske fødevarer fortjener mere end gode intentioner.

Derfor tager vi ikke bare en snak om udfordringen internt.

Vi tager samtalen med ud til dem, det hele i sidste ende handler om:

Forbrugerne.

Vi sender vores formand ud i sommerlandet for at give flere mennesker viden om, hvad deres madvalg hænger sammen med, hvad lokale producenter betyder, og hvorfor lokale og danske fødevarer er værd at passe på.

Han kommer ikke med en køletaske fuld af lette svar.

Men han kommer med erfaring, indsigt og et par gode spørgsmål, vi nok bør få talt om, før det eneste lokale på tallerkenen er intentionen.

Praktisk information

Arrangement:

Vil vi have lokale fødevarer – eller bare fortællingen om dem?

Med:

Jesper Zeihlund, stifter og formand for Lokale Fødevarer Danmark

Arrangør:

Lokale Fødevarer Danmark

Periode:

Sommeren og efteråret 2026

Datoer og steder:

Offentliggøres løbende

Skal samtalen forbi jer?

Kontakt Lokale Fødevarer Danmark.