

<http://www.dr.dk/Nyheder/Levnu/Godmad/Artikler/2013/Vaelg+den+mest+lokal+e+citron.htm>

# Vælg den mest lokale citron

At købe lokalt er seneste skud på stammen af madtrends lyder det fra en forsker.

31. AUG. 2013 KL. 07:38



Vores klima er ikke til at dyrke citroner - men så vælg den, der er dyrket tættest på os, lyder rådet. © Colourbox

Af Susanne Vigsø Grøn

Når du står henne i supermarkedet og skal vælge mellem en citron fra Brasilien og en citron fra Italien, så vælg den italienske. Og når du skal vælge mellem æbler fra Italien

og æbler fra Danmark, så vælg de danske. Sådan lyder rådet fra Donna Sundbo, der forsker i tendenser inden for fødevarer og mad på Roskilde Universitet.

Hun peger på, at tendensen inden for fødevare-etik lige i øjeblikket peger ganske entydigt mod at købe og forbruge lokal mad. En tendens, som hun samtidig er stor fan af.- I 1980'erne handlede det om slankemad. I 90'erne skulle alt være økologisk. 00'erne har det været raw food og ny nordisk mad. Og nu er vi nået til lokal mad som seneste mad-etiske trend, forklarer Donna Sundbo.

Hun fortæller om tendensen ved den gastronomiske høstfest Native Cooking på Knuthenlund på Lolland i dag.

**LÆS OGSÅ [Sådan handler du bæredygtigt](#)**

- Jeg tror, det handler om globaliseringen. Vi er alle blevet verdensborgere, og derfor er vi begyndt at søge efter vores rødder og vores identitet, blandt andet ved at dyrke den lokale mad.

- Jeg har rejst både i England og Tyskland, og her er der ingen tvivl om, at lokal mad er den hotteste trend inden for fødevare-etik. Her er der stribevis af supermarkeder, der tilbyder lokale, økologiske fødevarer, så jeg er sikker på, at der er et marked for det i Danmark, tiden er simpelthen moden til det. Og vi har dem da også allerede herhjemme. I Præstø ligger der blandt andet et supermarked, som udelukkende sælger bæredygtige lokale fødevarer.

## **Hvad er lokal?**

Der er dog ikke fuldstændig enighed om, hvad der ligger i begrebet lokal mad, tilføjer Donna Sundbo. Hun deler opfattelserne af begrebet ind i tre grupper:

- At maden er produceret lokalt - og dermed ikke er blevet transporteret langt. Blandt andet er der en restaurant på Fyn, der udelukkende tilbereder mad af produkter, der er produceret i et bestemt postnummer.

- At maden er egnstypisk, altså at parma-skinke er lavet på den ganske bestemte måde, som man gør det i Parma,

men produktet kan i og for sig købes i hele verden. Men så går hele "Spar på CO<sub>2</sub>"-tankegangen fløjten, forklarer hun.

- At der er direkte kontakt mellem farmer og forbruger, så man undgår det industrielle led. Det er sådan noget som gårdsalg og pluk-selv frugt.

**LÆS OGSÅ [Streetfood er det nye hotte](#)**

Det gør ikke noget, at der er forskellige opfattelser af lokal mad. I virkeligheden kan man koge det ned til, at man bare sørger for at vælge det tætteste alternativ, siger Donna Sundbo.- Det er jo hul i hovedet at få transporteret en frugt eller grøntsag tværs over Atlanten, hvis du kan købe en, der er produceret tættere på. Der er al for megen forurening forbundet med den lange transport.

- Hvis man køber maden lokalt, giver det samtidig en større sikkerhed for, hvordan produkterne er dyrket, fordi der er større sandsynlighed for, at de regler vi gerne vil stille til fødevarer, er overholdt.

DEL ARTIKLEN: [MAIL](#) [TWITTER](#) [FACEBOOK](#)