

Delta i debatten,
skriv til oss!

Send ditt innlegg til
debatt@nationen.no.
Innlegg kan også sendes pr. post til

Nationen, Postboks 9390 Grønland, 0135
Oslo. Mer konvolutten «debatt». Innlegg
som sendes elektronisk blir prioritert.

Kronikk: Max 5000 tegn med mellomrom.
Leserinlegg: Max 2500 tegn med mel-
lomrom. Kun bestilte kronikker honoreres.

Redaksjonen forbeholder seg retten
til å redigere og forkorte innsendt
stoff og til å publisere det elektronisk.

KRONIKK



Mathallen: Norsk matformidling er i utvikling. Men vi har mye å gå på – Norge har store, komparative fortrinn dersom vi utnytter dem riktig i en kombinasjon av kunst, arkitektur, natur og rene, velsmakende råvarer rett fra naturen, skriver kronikkforfatteren.

FOTO: SIRT JUELL RASMUSSEN

Norsk matkunst er uutnyttet

Med 4 nye Michelin-restauranter troner København suverent på den nordiske kjøkkenpallen. Totalt har de nå 14 restauranter med én eller to Michelin-stjerner. Det begynner å merkes i et land hvor gastronomi regnes blant de kreative næringer.

Sammen med all oppmerksomheten omkring Ny nordisk mat, hvor Danmark har vært en driver, og at restaurant Noma (to stjerner) i København ble kåret til verdens beste restaurant for to år siden, har det skapt en merkbart større interesse for både danske restauranter og dansk gastronomi. Ventelisten for å få et bord på Noma for kåringen var på tre måneder, nå er den enda lenger. Maamo i Oslo, som suste inn med to stjerner i år (de hadde null fra før), var dagen etter fullbooket i to måneder. Verdens mest kjente og omtalte restaurant de seinere årene, spanske El Bulli, hadde de seinere

SVAKT PUNKT

«Selv med strålende prestasjoner i all verdens kokkekonkurranser år etter år, er mat fortsatt vår akilleshæl.»

årene to millioner på venteliste hvert år til de 8000 plassene de totalt kunne selge i løpet av de seks månedene den holdt åpent; nå er den stengt på ubestemt tid. Av Spanias over 50 millioner årlige turister reiser seks millioner primært for maten. Ingen nasjoner, heller ikke Frankrike, har så grundig og så systematisk løftet opp mat som kultur, og skjønt verdien av dette mot betalingsvillige turister på jakt etter genuine smaksopplevelser.

Men nå kommer Norden; først og fremst danskene, så svenskene, finnene og kanskje nordmennene. Det er ikke uten verdi og relevans, for det danske Center for Kultur- og Oplevelsesøkonomi (CKO), en offentlig, selveiende institusjon stiftet i 2008 av tre danske departementer, kultur, økonomi og næringsliv, har mat som ett av fire satsingsområder innenfor kreative næringer, ved siden av mote, spill og musikk. Disse har hva danskene kaller for et «særlige erhvervsmessig potensiale og kreativ kompetente». Mat og matkultur blir med andre ord regnet som en selvfølgelig del av framtidige vekstnæringer i Danmark. Selv om kremnasjonen Danmark enn så lenge ikke har klart å beregne hva dette betyr i konkret verdiskapning, har de iallfall målt den

økte interessen for matfestivalen Copenhagen Cooking, som i år gjennomføres for åttende gang. I 2011 hadde den 75.000 besøkende mot 40.000 året før. Men danske turistmyndigheter mener det har en klar sammenheng med en nesten eksplosiv økende interesse og fokus fra utenlandske journalister for Ny Nordisk Mat, rene (økologiske) råvarer og finere gastronomi (Michelin-restauranter).

For det finnes nå et stadig økende internasjonalt publikum som har svært høy betalingsvillighet for ekstreme gastronomiske opplevelser – og gjerne reiser langt for å bruke store summer på å spise. Flere ledende mataktører i Norden, som den danske kjendiskokken, professoren og matentreprenøren Claus Meyer og våre egen Einar Risvik, tidligere leder av arbeidsgruppen i Ny Nordisk Mat og forskningsdirektør i Nofima, mener Norden nå har en historisk mulighet til å løfte våre råvarer og mat over i en ny dimensjon med vekt på kvalitet, økologi og sunnhet. En målrettet satsing her, som de langt på vei har fått til i Danmark og Sverige, kan sikre nye eksportinntekter, flere arbeidsplasser og bedre folkehelse, som jo er det alle politikere måles etter.

Mens matsatsingen i Norge fortsatt i all hovedsak styres av Landbruks- og matdepartementet, som har fått til veldig mye, kan mat i våre naboland både være ernæring og landbruk, men også kultur og opplevelse. Derfor inngår mat i satsingen til Center for Kultur- og Oplevelsesøkonomi i Danmark. Det går med andre ord å ha to tanker i hodet samtidig. Kultur og opplevelse gir også mat en tilleggsverdi, eller hva man kaller opplevd merverdi.

Norge har store, komparative fortrinn dersom vi utnytter dem riktig i en kombinasjon av kunst, arkitektur, natur og rene, velsmakende råvarer rett fra naturen. Men selv med strålende prestasjoner i all verdens kokkekonkurranser år etter år, er mat fortsatt vår akilleshæl. Et systematisk trykk på matkvalitet i Danmark har i tillegg til 14 Michelin-restauranter i København, også gitt et folkelig, demokratisk engasjement for Ny Nordisk Mat og lokale/regionale råvarer – uten at det blir jålete, hypet, urban trend forbeholdt overklassedamer med for mye penger og fritid – men en naturlig del av hverdagen.

Esben Hoff

Redaktør av magasinet Kultmag og kommentator i Ukeavisen Ledelse

MILJØ

Klimanøytralt landbruk

Etter å ha sett fjernsynsprogrammene før jul om hvordan de norske klimavotene blir brukt sitter jeg igjen med mange spørsmål.

Ved å bruke store summer i form av klimavoter til bygging av vannkraftverk i Kina som likevel ble bygget, hjelper ikke dette noe på å forbedre klima. Ifølge FN skal også bruk av klimavoter virke positivt på den befolkning som er i området der klimavoter brukes, noe som slettes ikke var tilfelle her. Et annet eksempel som ble trukket fram i fjernsynsprogrammene var etablering av plantasjer med eukalyptus. Det finnes mange arter eukalyptus, men den som brukes i plantasjer er meget hurtigvoksende og har korte fibre. Den blir i det vesentlige brukt til papirproduksjon, og lite til bygningsmaterialer der karbonet blir lagret lengre. Når klimavoter blir brukt for å finansiere eukalyptusplantasjer, har dette meget liten effekt på lengre sikt.

KLIMAVOTER

«Er det en idé å la klimavoter komme norsk landbruk til gode?»

Jeg undres på hva norske bedrifter og kommuner tror når de kjenner til hva klimavoter brukes til, etter at de hevder de har kjøpt seg fri og er klimanøytrale?

Flere prosjekter der norske klimavoter ble brukt for å bedre klimaet hadde liten effekt. De som bodde i områdene fikk sine livsvilkår sterkt redusert. Det var trist å registrere at norske personer som var satt til å forvalte bruk av klimavoter ikke var kjent med de negative konsekvensene tiltakene hadde for den innfødte befolkningen.

Så litt om norske forhold og norsk landbruk, som ikke kommer fram: Norge hadde i 2010 ifølge klimameldingen et utslipp på 53,9 millioner tonn CO₂-ekvivalenter og av det står jordbruket for 8 prosent, eller 4,3 millioner tonn.

Hvorfor kommer det ikke fram i debatten om norsk jordbruk, at norsk jordbruk, med skog, netto opptar 25 millioner tonn CO₂-ekvivalenter? Etter det jeg kjenner til er det ingen andre sektorer i Norge som virker like positivt på klima som norsk landbruk som binder 20,7 millioner tonn CO₂.

Er det en idé å la klimavoter komme norsk landbruk til gode?

Anders A Engelskjønn

Arendal