



Forberedelser til højtid



Det globale spisekammer



Menzel-portræt fra Ægypten



Menzel-portræt fra Buthan



Menzel-portræt fra Australien

## Hungry Planet

En udstilling i Rundetaarn 22.01.-27.03.2011

Måltidet og fællesskabet omkring det at spise er noget fundamentalt i vores tilværelse, som går igen i alle kulturer. Hvad vi spiser og hele den måde, hvorpå vi tilvejebringer og tilbereder maden, har igennem tiderne været genstand for en stadig kultivering.

Derfor ligger der i det, vi hver dag stiller på bordet, stærke fortællinger om vores kultur og naturgrundlag. I takt med, at vores spisekammer er udvidet til at omfatte hele verden, har billedet gradvist ændret sig. Flåder af containerskibe og lastbiler har sammen med kunstigt opvarmede drivhuse gjort, at vores måltider er ved at miste forbindelsen med årstiderne og vores særlige sted i verden, og i dag spiser vi i København tapas, sushi, quinoa, asparges og jordbær året rundt med den største selvfølge.

### Hungry Planet

Fotografen Peter Menzel har med sine fotografier til *Hungry Planet* (2003) skabt en fantastisk rejse rundt i verden, hvor familier fra hele verden er portrætteret sammen med hvad de spiser på en uge. Menzels billeder skildrer på fornem vis den mangfoldighed af livs- og levevilkår, som findes verden rundt. Med deres stærke, umiddelbare fortællekraft udgør disse billeder det perfekte udgangspunkt for en udstilling om de klima- og bæredygtighedsmæssige konsekvenser af den måde, hvorpå vi tilbereder og tilvejebringer vores daglige brød. Vi har derfor ved Miljøpunkt Indre By-Christianshavn truffet aftale med Peter Menzel om at kunne vise disse billeder i København som kernen i en udstilling, som forbinder vores spisevaner med den globale klima- og bæredygtighedssituation. Og vi har netop indgået en aftale om at kunne vise udstillingen 'Hungry Planet' i Rundetaarn i perioden 22.01.-27.03.2011.

### Hungry Planet i Rundetaarn

Rundetaarn er et ganske velbesøgt sted. Således havde tårnet 377.200 besøgende i 2009 eller godt 1.000 pr. dag, heraf 75% voksne og 25% børn. Der er markant flere besøgende i sommerferiemånederne. Men med et godt informationsarbejde og særlige tilbud om rundvisninger og aktiviteter for skoleklasser vil udstillingen Hungry Planet i løbet af de ni uger kunne blive set af op imod 50.000 mennesker.

Udstillingens centrale element vil være Peter Menzels billeder, som vil udgøre omkring to tredjedele af udstillingens 80 plancher. Derudover vil udstillingen omfatte et stort supplerende materiale, som kan uddybe og perspektivere de mange spændende temaer, som billederne anslår om klodens og menneskets sundhed, om ernæring, sult og fedme, om madens og måltidets skønhed, om bæredygtighed, oprindelighed, naturlighed og den industrialiserede mad - om den centrale plads som måltidet og maden har i tilværelsen verden rundt.

### Udstillingens temaer

Hvert eneste trin i fødevareproduktionen - dyrkningen, gødningen, sprøjtningen, forædlingen, emballeringen, transporten, distributionen, reklamen, køledisken, tilberedningen og bortscaffelsen - fører i dag til udledningen af betydelige mængder af drivhusgasser. Vores mad er levende og fordævelig, og hvert trin i den stadig længere vej fra mark til måltid medfører et spild

Miljøpunkt Indre By-Christianshavn

Rådhuspladsen 77 st.tv.

1550 København V

CVR: 31 69 00 80

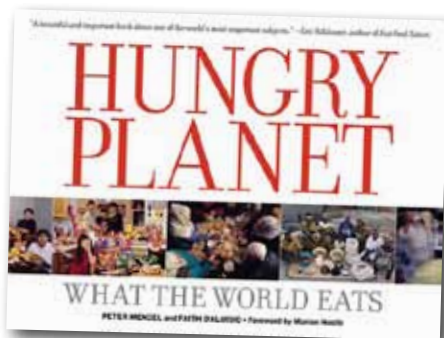
Tel.: 33 93 21 21

miljopunkt@a21.dk

www.a21.dk



19.09.2010



af mad. Med udstillingen Hungry Planet vil vi derfor gerne sætte fokus på, hvordan vores spisevaner på mangfoldige måder griber ind i den globale klima-, ressource- og bæredygtighedsproblematik.

Blandt udstillingens temaer kan nævnes vand, brænde, emballage, sundhed og optagelse af næringsstoffer, sult, fejl- og overernæring, grøntsager, fisk og kød, pesticider, dyrkningsmetoder, økosystemer, urban farming, betydningen af lokale fødevarer, det globale supermarked, biochar, nødvendigheden af 350 ppm og CO<sub>2</sub>-negative landbrug samt klima- og bæredygtighedsaspekter af forskellige former for landbrugsproduktion.

I en fortravlet hverdag kan alt dette være svært at gennemskue for den enkelte, og det kan synes som en ubetydelighed i det samlede billede, men vi vil gerne med udstillingen tydeliggøre forbindelsen mellem køkkenet og den globale klimaudfordring - og vise hvordan den måde, hvorpå vi i dag mætter 6½ mia. mennesker udgør en endog meget stor del af den klimaudfordring, som vi i dag står overfor. En sådan klimaperspektivering vil gøre os i stand til at træffe en række systematiske valg i og omkring vores måltider, som tilsammen har et kolossalt potentiale i forhold til at reducere udledningen af drivhusgasser.

Et gennemgående motiv for udstillingen vil derfor være afsøgningen af en vej videre frem for det danske måltid, som er sund både for mennesket, klimaet og bæredygtigheden.

### Landbrugets klimapåvirkning

Klima- og bæredygtighedsmæssigt set er det største problem ved vores nuværende landbrug det store husdyrhold, ofte i en industriel skala, som er helt ude af balance med omgivelserne. Verdenssundhedsorganisationen WHO opgjorde i en rapport i 2006, *Livestock's Long Shadow*, at landbrugets animalske produktion tegner sig for ikke mindre end 18% af de globale drivhusgas-udledninger. Det industrialiserede landbrug bruger i dag 10 enheder fossil energi for at fremstille 1 energienhed føde.

Når man taler klimapåvirkning fra landbruget, er der ikke blot tale om CO<sub>2</sub>. En stor del af udledningerne stammer fra metangas fra husdyrenes fordøjelsesproces og fækalier, som normalt regnes for at have en 23 gange kraftigere drivhuseffekt end CO<sub>2</sub>. Til gengæld forbliver metangasserne ikke nær så lang tid i atmosfæren som CO<sub>2</sub>. WorldWatch Magazine bragte for nylig i artiklen 'Livestock and Climate Change' en kritisk gennemgang af WHO's beregninger, som påviste store inkonsekvenser og unkladelser i beregningerne. Hvis man derudover indregner metan med dens fulde øjeblikkelige drivhuseffekt, som er 70 gange større end CO<sub>2</sub>, så tegner verdens kødproduktion sig for hele 51% af verdens øjeblikkelige udledninger af drivhusgasser.

Derfor er vores spisevaner - og ikke mindst vores forbrug af animalske produkter fra den industrielle fødevarerproduktion - et område, hvor vi som familier og enkeltindivider i vores dagligdag kan gøre en markant forskel for klimaet og vores egen sundhed. Det store forbrug af forarbejdet og animalsk føde, som kendetegner den danske diæt (med 145 kg pr. person pr. år er vi det folkefærd i verden, som spiser mest kød) er ikke kun problematisk i et klima- og bæredygtigheds perspektiv, men har skabt en hel vifte af problemer for folkesundheden.

For at langtidsstabilisere klimaet er det ikke nok at mindske udledningerne af drivhusgasser. Vi må udvikle landbrug og livsmønstre, som netto mindsker koncentrationen af drivhusgasser i atmosfæren. Dette indebærer udviklingen af nye dyrkningsmetoder i landbrug og skovbrug, som netto formår at absorbere CO<sub>2</sub> og andre drivhusgasser. En sådan proces kan



Det industrielle landbrug



Peak Oil - udvinding af 'tar sand'



Behov for nye dyrkningsmetoder



Husdyr og drivhusgasser



Det globale økologiske fodaftryk



Måltidet som kunst



Måltidet som samlingspunkt



Måltidet som ritus og symbol



Måltidet som sundhed



Vejen fra mark til mund



Den bevidste forbruger

understøttes gennem aktive til- og fravalg fra forbrugerne, som igen kræver viden og perspektiv. Det giver derfor god mening at lave en udstilling som Hungry Planet, som fokuserer på sammenhængen mellem klima & bæredygtighed og det, vi hver dag spiser og gør i vores køkkener.

## De danske portrætter

Der vil til udstillingen i Rundetaarn blive udarbejdet en række portrætter af danske familier og et karakteristisk måltid. For hver af disse familier vil der blive lavet opgørelser tilsvarende dem, som følger med Peter Menzels billeder. Derudover vil der for de danske familiers vedkommende blive lavet en dokumentation af, hvor meget køkkenaffald, familierne genererer på en uge - glascontainere vil vise dette affald samt hvor meget muldjord, der kunne være kommet ud af affaldet - ligesom der vil være en kortlægning af oprindelsesland, transportform osv.

Det er tanken, at man skal kunne downloade undersøgelseskemaet og selv lave en tilsvarende undersøgelse af sin kost i en uge og sende den ind, så projektets hjemmeside [www.hungryplanet.dk](http://www.hungryplanet.dk) efterhånden vil få en lang række portrætter af danske familier og deres spisevaner. Selv hvis man ikke umiddelbart kan svare på det hele, vil det give en god opmærksomhed på vores nuværende mærkningsordningers utilstrækkelighed. Vi arbejder pt. på idéplan med en mærkningsordning med små ikoner, som tager hensyn til både forbrugerens og klodens sundhed.

## Arrangementer under udstillingen

I løbet af de fem uger, som udstillingen løber, planlægger vi en række foredrag og debatarrangementer. Afhængig af finansieringen håber vi at kunne invitere ikke bare forfatter-teamet bag Hungry Planet, Peter Menzel og Faith D'Aluisio (USA), men også fremtrædende amerikanere som Michael Pollan og Dan Barber (Blue Hill Farm), engelske Carolyn Steel (Hungry Cities), Robert Flanagan (biochar), en repræsentant for Nyt Nordisk Køkken, samt at kunne præsentere en ny bog af Selina Juul om madspild.

## Katalog og undervisningsmateriale

Der vil blive udarbejdet et udstillingskatalog i et kompakt A5 lavformat, så det kan være i en stor lomme. Katalog og plancher vil være tekstet på både dansk og engelsk.

Forud for udstillingen vil vi forberede et undervisningsmateriale og invitere de københavnske skoler til at bruge materialet i deres undervisning. Under udstillingsperioden vil vi tilbyde rundvisninger dels på folkeskoleniveau, dels til gymnasieklasser. Vi samarbejder med Politiken om at udarbejde et søndagstillæg til avisen, som kan fungere som en undervisningsavis. Vi har tilsagn om samarbejde/faglig bistand fra mange sider, blandt andet CBS, EEA, KU Life og Københavns Madhus.

## Det videre perspektiv

En arbejdsgruppe fra CBS udarbejdede i vinteren 2009-10 et projekt til et landsdækkende undervisningsprojekt bygget op omkring billederne fra Hungry Planet. Det er et oplagt projekt, men budgettet er på omkring 3 mio. kr. Vi vil derfor i første omgang samle erfaringerne fra undervisningsforløbet omkring udstillingen og på baggrund af disse konkrete erfaringer afgøre, om der er basis for at udarbejde et mere formaliseret undervisningsmateriale med udgangspunkt i Peter Menzels billeder.

Vi ses i Rundetaarn.