

Mad skal i maven og ikke i skraldespanden

Danskerne smider årligt 680.000 tons brugbar mad ud, og det blev for meget for Selina Juul. Den 30-årige grafiker er i dag frontkvinde for en ngo, der skal styrke vores omtanke for mad.

TEKST Mette Iversen FOTO Torkel Dyrting

STOP SPILD AF MAD

Stop Spild Af Mad er en forbrugerbevægelse, som kæmper mod madspild. Den blev startet i 2008 af Selina Juul og har i dag over 6.000 medlemmer tilknyttet.

Bevægelsens tre råd til forbrugerne lyder:

1. Indkøb kun den mængde mad, du har brug for.
2. Tilbered kun den mængde du/l kan spise.
3. Hvis du lavede for meget mad, skal det enten i fryseren til en anden dag eller i køleskabet og spises dagen efter.

Danskerne har et madspild på 680.000 tons om året. Det svarer til 63 kg pr. person. Omkring 89 procent af madspildet stammer fra private husholdninger. Resten fra restauranter, kantiner og andet erhverv.

Læs mere på stopspildafmad.dk

Reaktionen er sikkert højst uventet, da ekspedienten bag disken i DSB-kiosken tilbyder kvinden tre stykker frugt for to stykkers pris. "NEJ, jeg bad om ÉT stykke frugt," lyder svaret fra kunden, der ud over betalingen for det ÉNE stykke frugt trækker et Go-Card op af tasken og stikker det frem mod ekspedienten.

"Indkøb kun den mængde mad, du har brug for" lyder det første af postkortets tre råd til at mindske spild af mad. Ekspedienten har fået ingen anden end Selina Juul, frontkvinde i forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad, ind i sin kiosk.

"Vær den forandring, du ønsker at se i verden" er en af Ghandis sætninger om livet. Og den filosofi lever Selina Juul efter. Derfor køber hun kun så mange stykker frugt, som hun har brug for. Og derfor startede hun

for to år siden Stop Spild Af Mad, der i dag har over 6.000 medlemmer fra alle dele af landet og som skaber genklang i medier, på Christiansborg, til klimatopmødet og i Europa Parlamentet. Hendes næste store projekt er en kogebog, hvor danske stjernekokke laver mad af rester, som udkommer i starten af 2011 fra Gyldendal.

Bagerbrød i containeren

Kimen til Stop Spild Af Mad blev allerede lagt i Selina Juuls barndom i Rusland, hvor man ikke smed et stort stykke overskydende laks i skraldespanden, hvis det kunne spises dagen efter.

"Vi manglede ikke mad i mit hjem. Men jeg er vokset op med omtanke for mad. Der var ikke overflod i det kommunistiske Rusland," fortæller hun. Derfor var det et chok, da Selina Juul som teenager var i prak-



BLÅ BOG

Navn: Selina Juul.

Født: 1980 i Moskva, Rusland. Flyttede til Danmark som 13-årig.

Privat: Danner par med pr-konsulent Jakob.

Uddannet: Grafiker ved Danmarks Medie- og Journalisthøjskole (tidl. Den Grafiske Højskole) i 2006.

Karriere: Har siden 2002 været selvstændig illustratør og grafisk designer i sit eget firma Tegnefabrikken. Har i 2008 stiftet forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Her arbejder hun omkring seks timer om dagen, seks dage om ugen ulønnet. I 2011 udkommer Selina Juul med en kogebog om restemad hos forlaget Gyldendal.

tik i en bagerbutik og efter lukketid skulle smide alt brødet direkte i containeren.

Tankerne om det danske madspild voksede, og da den dengang 28-årige grafiker en dag læste i avisen, at danskerne årligt smider 680.000 ton brugbar mad – eller 63 kilo pr. person – ud i skraldespanden, blev det for meget. Selina Juul blev nødt til at handle.

Der var ikke langt fra beslutningen om at gøre noget, til at hun pludselig arbejdede omkring seks timer om dagen, seks dage om ugen for at skabe kontakter og søsætte sine idéer. Det har hun gjort lige siden. Oven i arbejdet som selvstændig grafiker og ganske ulønnet.

Nederlag er også skridt frem

"Jeg kan godt lide at handle. Jeg udsætter ikke tingene til i morgen eller næste uge. Sommerferien kan vente. Nattesøvnen kan

vente. Jeg vil gribe øjeblikket – og øjeblikket er nu. Når man siger farvel til tankerne om sine begrænsninger som 'hvad nu hvis det ikke går?', eller 'hvad nu hvis jeg får et afslag?', kan man gøre alt. Og ja, der kom-

misk støtte til projektet – og hun kan fremvise stort set det samme antal afslag arkiveret i sin mappe.

Projekterne opstår alligevel. De udvikles og realiseres i samme hæsblesende tempo, som Selina Juul

fortæller om bevægelsen i. Ud over kogebogen har hun idéer til at udbrede kulturen med doggybags på landets restauranter, lave køleskabsmagneter og madkasser,

"Vi manglede ikke mad i mit hjem. Men jeg er vokset op med i omtanke for mad. Der var ikke overflod i det kommunistiske Rusland," fortæller Selina.

der spreder budskabet, undervisningsmaterialer til børn, forbedre fødevareremballagen, hvilket ville kunne mindske spildet med en fjerdedel ... og så skal hun og kæresten på en lang ferie til vinter. #