

Idrætsmillioner til sårede soldater



1 Side 14



Bare bryster bandlyst hos Apple

2 Side 4

Jeg savner begavede, provokerende indspark fra intellektuelle

Per Stig Møller, kulturminister

3 Forside

Anmelderne anbefaler årets bedste bøger



4 Side 14



Sådan undgår du madspild i julen

5 Side 6

POLITIKEN

Lørdag

11. dec. 2009
 Årgang 127, nr. 72
 Pris 25,00
 Kundecenter
 Politiken 70 15 01 00
 I udlandet
 www.politiken.dk

Hjort varsler mange års smalkost

Den offentlige sektor må ikke vokse de næste mange år, siger finansminister Claus Hjort Frederiksen. Fremover skal eksempelvis penge til ny medicin skaffes gennem besparelser.

MADE BRANDSTRUP

Vælgerne må indstille sig på, at nye velfærdsgoder i lang tid fremover skal findes gennem besparelser. Tiden, hvor man bare kunne skære op for forbrug, er endegyldigt forbi. Finansminister Claus Hjort Frederiksen (V) fastslår, at den offentlige sektor i Danmark har nået brytpunktet og ikke må vokse mere.

»Det kan jeg sagtens sige. Vi kan ikke blive ved at udbygge den offentlige sektor, siger han. Finansministeren understreger, at fokus på økonomi ikke skal være på vækst i den private sektor.

Dermed tydeliggør han forskellen mellem rød og blå blok forud for det folke-

»Det er klart, at når man skal holde samfunds offentlige budgetter, og man skal bruge flere penge på nogle områder, så er vi nødt til at spare på nogle andre områder. Det er en uundgåelig ting, siger Claus Hjort Frederiksen.

S og SF raser over »sparekølv«

For at bremse væksten i den offentlige sektor har regeringen allerede i foråret vedtaget den meget omkostningsreducerende opsamlingspakke, der kræver nedskæring i den offentlige sektor. Det skal reducere den offentlige sektor til 26,5 procent af Danmarks samlede økonomi - herunder socialproduktet - som er Claus Hjort Frederiksen langsigtede mål op til efter 2013. I dag ligger den offentlige sektor på knap 30 procent og er det næst-højeste blandt landene i OECD.

Allerede nu har den hårde linje sat sine spor. Undersøgelser har vist, at næsten hver fjerde offentlig ansat frygter for sit job. Men det er fuldstændig ubegrundet, mener Dansk Folkepartis finans-

»Der er ikke råd til yderligere udbygning af den offentlige sektor«

Claus Hjort Frederiksen, finansminister

minister Kristian Thulesen Dahl. Han mener godt, at Claus Hjort kan nå sine mål, men han advarer om, at det vil koste mange mennesker deres job.

»Den offentlige sektor kan ikke vokse i samme omfang som den private. Men det er ikke det samme, som at vi skal skære ned, siger han.

Socialdemokraterne udfordrer at tage del i finansministerens plan. Finansminister Morten Bødtker advarer om, at ellers vil flere offentligt ansatte risikere at miste deres job.

»Det er en endnu skarpere spærrelinje, som Claus Hjort nu kommer med, end det tidligere har set fra regeringen. Pengene til nedskæring i den offentlige sektor vil være endnu mindre, siger han.

Minister Bødtker peger på Socialdemo-

kraeterne og SF's økonomiske plan som løsning. Den vil øge den offentlige forbrug til gengæld for, at folk skal arbejde mere, og de rigge skal betale mere i skat.

Hjort Frederiksen afviser blæk, at S og SF's plan kan træde i stedet for regeringens. Han mener, at kun en meget stramt økonomisk politik kan sikre danskernes mod at blive ramt af pengesprængningen.

»Vi vil kunne løse ind i en stor udfordring omkring dansk økonomi. Hvis vi har økonomierne der står på en, fordi vi har en stærk politik, så vil beklagerne, videnarbejdere, og lænestuderende komme til at mærke det på regningen.

Det afviser Socialdemokraterne.

»De tror, som finansministeren kommer med, er fuldstændig uden hold i virkeligheden. Vi går til valg på en plan, som sætter os på dansk økonomi stærkere, siger Morten Bødtker.

www.borgerligt.dk

Vi skal vende hver en femmer

2. sektion side 6

POLITIKEN MENER

Barnets tarv

Folkeskolen som skilsmissebarn mellem regering og opposition

Regering og opposition står om folkeskolen som banebryder om et skolebarn. Det er syv år for længe, syv år for længe og syv år for skolen. Resultatet ses som på tværs, hvor gang en international PISA-test offentliggøres. Det betyder, at vi får et nyt elementært testresultat i denne uge og endnu et regeringsskud på folkeskoleloven - en reform, som trods forskellen i flere undersøgelsesmetoder alligevel med sin systematiske metode til lærere med sig, lærer vil gøre den næste PISA-undersøgelse værre. Nu lancerer oppositionen så sin folkeskolereform, kampen fortsætter, og skolen lider.

Det rykker i Harboøre

Politiken gik på jagt efter en bedre moral mod vest.

KJELD HYBEL OG ERIK JENSEN

Moral og religion optager os som aldrig før. Fremsigelsen er flyttet ind på forsiderne af fremad-dagsbladene. Ved siden af misandren. Men hvor er den danske fornuft og engagement i virkelige problemer blevet af?

For at finde ud af det sendte Politiken to garvede reportere og en ung fotograf næsten så langt mod vest, som man kan komme. Til Harboøre, hvor indre Missions berygtede noviseredaktører i sin tid fik vestenvinden til at hyle endnu mere nådesløst.

Herrude ved Vesterhavets flidende kyst er livet barm, som Hans Kirk beskrev det i sit oppe med missionen i romanen »Tyskerne«. Nu er kutterne enten haler på land eller søgt til mere smukt vande.

»Der er sket meget herude, siden »Tyskerne« udkom og gav hele landet opblæst af, at vi er sådan nogle sorte nogle fra vest. Men når man har så meget himmel at kigge på, og tempoet er lidt roligere, får man tænkt sig godt om. Så folk er nok lidt mere fornuftige og afbalancerede her, siger den tidligere fiskeskipper Kristian Flyvholm på 64 år.



STILHED. »Her er stille og roligt. Og hvor fanden skulle man ellers flytte hen, siger fiskeren Bent, som Politiken møder på Harboøres eneste værtshus. Foto: Astrid Dahm

2. sektion forsiden

VEJRET. Regn i aften, ellers opklaring fra nordvest med byger. 3 til 7 grader.

REJSER

Inden du rejser, så læs her.

KONGEHUSET køkkenskriver

STOR CHAMPAGNEGUIDE

MAJESTÄT BAG SLOW FOOD

ÅRET RUND PÅ TALLERKEN

Køb det nye gastronomi i dag!

gastro.dk

gastro

Fødselsdag

77 år

TILBUD

(hverdag og weekend)

på

lygter og lanterner

Shylo?

Nikolaj Plads 9

1067 K - Tlf. 33 11 82 00

LÆNGE ABENT

ALLE DAGE IND TIL JUL

SE ÅBNINGSTIDER PÅ MAGASIN.DK

Magasin

GENVEJ TIL KLASSIKERNE...

Børge Mogensen tegner 1930'erne og 1940'erne i 1950'erne

Se mere på www.klassik.dk eller besøg vores butikker

K

Børge Mogensen 1913-1990

1930'erne og 1940'erne i 1950'erne

Pris kr. 55.950,-

Design af: V. 1950, 1960

KLASSISK MODERNE MØBELKUNST

KØBENHAVN | BREDBOGENSE | AALBØR | STRANDVEJEN 11 | TEL. (+45) 3033 5000

Mad for milliarder ryger i skraldespanden i juletiden

Danskerne smider mad ud for 6,5 milliarder kroner i december, hvilket svarer til 20 procent af mættet, viser beregning fra Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

af Lars Løkke Rasmussen

Danskerne smider mad ud for 6,5 milliarder kroner i december, hvilket svarer til 20 procent af mættet, viser beregning fra Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne. Landbrug & Fiskeriens Miljøministeren er klar med oplysningekampagne.

af Lars Løkke Rasmussen

Lars Løkke udfordrer Søvnal om overbetaling

Statensministeren er klar til at fremføre og mod besværgelser om overbetaling. Han udfordrer Søvnal om overbetaling.

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

af Lars Løkke Rasmussen

FÅ PASSET UNGERNE MENS DE VOKSNE JULESHOPPER

1-23. DECEMBER:
HVERDAGE KL. 12-18
LØRDAGE OG SØNDAGE KL. 11-17

PRIS KR. 20 SOM DONATION
TIL RØD BARNET

FISKETORVET
BYENS SHOPPING CENTER

DANMARK

OVERFØRDRUG

Mad for milliarder ryger i skraldespanden i juletiden

Danskerne smider mad ud for 1,5 milliarder kroner i december, hvilket svarer til 20 procent af madens, viser beregning fra Landbrug & Fødevarer. Miljøministeren er klar med oplysningskampagne.

HINA SAPHI LØRSEN

Det skulle jo være muligt sagtens. Sådan tænker de fleste danskere, når de kaster maden ud i skraldespanden. Alene i december koster forbrugerne at smide deres fødevarer og råvarer tilsvarende mere end ti millioner kroner.

Mens en tredjedel af maden til en værd af 15 milliarder kroner ryger direkte i skraldespanden, viser beregningen, at en tredjedel af maden ryger i skraldespanden via butikker og restauranter. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

NO-ET KILØ PER PERSON

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009. Landbrug & Fødevarer har fremlagt det tal for første gang. Det er baseret på data fra 2009.

HOSPITALSRAGEN

Lars Løkke udfordrer Søvnadal om overbetaling

Statsministeren er klar til at forsvare sig mod beskyldninger om overbetaling. Han udfordrer SF-formanden til debat mandag.

JENS BERTON OG MORTEN MANTON KJÆR
ANDRÉS L. EDGARTE S. JENSEN OG JØHN JENSEN

Statsminister Lars Løkke Rasmussen (V) går nu til modangreb efter de seneste dages kritik af, at han skulle have sikret politikerne fuldt omkostning i en tid med rekordhøje priser.

Udfordret vil Søvnadal gøre fremskridt med at undersøge, om det er muligt at reducere Lars Løkke Rasmussens (V) udgifter til sundhed. Løkke vil svare, at han har sikret sig, at hans egen sundhed er sikret, og at han har sikret sig, at hans egen sundhed er sikret.

De statsministerens blev fremskridt med at undersøge, om det er muligt at reducere Lars Løkke Rasmussens (V) udgifter til sundhed. Løkke vil svare, at han har sikret sig, at hans egen sundhed er sikret, og at han har sikret sig, at hans egen sundhed er sikret.



Vi har set
hvor tæt

FÅ PASSET
UNGERNE
MENS DE
VOKSNE
JULESHOPPER

er ryger i skraldespanden i

en familie som er udsat for økonomisk nød og ikke har råd til at købe mad.

Samtidig vil miljøministeren gerne have mere fokus på madspild, der skal håndteres på en bedre måde i Danmark.

«Mange mennesker der ikke helt har taget fat i, at der er så stort et madspild i den danske madkultur, men det er meget alvorligt, for dels er det spild af forbrugernes penge, dels er det spild af de mange miljøressourcer, der bruges til at producere mad», siger Karen Ellemann.

10 millioner til en kampagne lyder ikke af meget. Tror du virkelig, det kan flytte holdningen?

«Udvidtvis er alle jo enige om, at madspild er problemet, så det er nemt at få opmærksomhed om budskaberne, som jeg tror vil sprede sig som ringe i vandet. Jeg har været interesseret i at få tallene ned. Hvis det ikke lykkes, må vi overveje flere initiativer», siger Karen Ellemann.

Er rodsbevægelsen Stop Spild Af Mad en af ministeriets samarbejdspartnere.

«Mange mennesker vil gerne gøre noget om madspild i deres hjem, at vi stiller af maden frem på den måde i stedet for at have den i køleskabet og i smidposerne».

«Danmark har en overflodskultur, hvor det er meget vigtigt at vise, at vi har meget af det hele, men det betyder, at maden



Danmark har en overflodskultur
Selina Juul,
Stop Spild Af Mad

står og bliver forrådet og så skal smides ud. Hvorfor ikke stille en halv ost på bordet og så tage resten frem, hvis der er brug for det», siger Selina Juul fra Stop Spild Af Mad.

Danskernes forælskhed for discount er også en af forklaringerne, mener hun.

«Mange danskere køber billig discountmad, som er nemmere at smide ud, fordi den ikke har været dyt, men det er en total

STOP SPILD AF MAD
Hvert år smider danskere 43.700 ton mad ud i skraldespanden. Det er nok til at fyld 10.000 lastbiler.

Danskernes smidte mad: I 2013 smider danskere 43.700 ton mad ud i skraldespanden. Det er nok til at fyld 10.000 lastbiler. Hvert år smider danskere 1,3 mio. kr. om måneden i mad ud i skraldespanden. Det er nok til at købe 1,3 mio. kr. om måneden i mad ud i skraldespanden.

En børnefamilie smider: En familie med børn smider 9.887 kroner hvert år i mad ud i skraldespanden. Det er nok til at købe 9.887 kroner i mad ud i skraldespanden.

Husholdningerne smider: Husholdningerne smider 43.700 ton mad ud om året, hvilket er nok til at fyld 10.000 lastbiler. Det er nok til at købe 43.700 ton mad ud og 15.750 ton om året. Kilde: Landbrug & Fødevarer, Miljøstyrelsen og Stop Spild Af Mad.

LØRDAGSLIV

1,7

mio. juletræer

fra den danske juletræsproduktion
ender i danske stuer og butikker

137 %

stiger forbruget af
bøger med i december
ift. resten af året

55 mio. kr. bruger

danskerne på elektricitet til julelys
i boliger og på gader og stræder –
20 pct. mindre end i 200844 kr. bruger hver dansker i december på
at købe stearinlys. Til hverdag bruger hver
dansker ca. 18 kr. på stearinlys pr. måned

3,7 %

ønsker sig
hjemmelavede
julegaver

84 %

er tilfredse

eller endda meget
tilfredse med den måde, som
juleaften skal holdes på i år

1 ud af 4

køber en eller flere
julegaver via nettet i år2,082 % mere
bruger vi på
fødselsdagen i
december i forhold
til resten af året

37 %

ønsker sig ikke noget til jul
eller ved ikke, hvad de skal
skrive på ønskesedlen

24 pct.

vil bruge en eller
anden form for kredit
til at dække omkost-
ningerne ved julen385 kr. bruger en husstand i
december på alkohol. Det er 25 pct.
mere end i årets øvrige måneder200 g sukker
skal der bruges
til at bage cirka
100 vaniljekranse

76 %

mener, at butikkerne
pynter for tidligt til jul

1808

tændtes det første juletræ
i Danmark på det syd-
sjællandske gods Holsteinborg1981 var året, hvor
Tuborg første gang
bragte sin julebryg
handelen. På grund
af etiketten kaldes
den populært sneal

1.370 kr.

brugte hver dansker over 18 år
i gennemsnit på julen i 2009

62 pct.

bager julemånager som peber-
nødder eller vaniljekranse til jul.

95 %

spiser risalamande
til dessert juleaften

1,5 mio.

ud af 2,5 mio.
husstandei Danmark har et
juletræ

72 %

glæder sig til julen.
De glæder sig lidt mere i
Jylland end i København15,7 pct.
ønsker sig
oplevelser som
rejser, koncerter
og wellness i
julegave.5.000 årsværk beskæftiges i pyntegrøntbranchen,
hvoraf de 1.000 er beskæftiget med salg i hele Europa124,6 %
er mersalg
i november
og december i
legetøjsbutikker

1,5 mia. kr.

Så meget smider danskerne mad
i skraldespanden for i december700 kr. er det maksimale beløb
en arbejdsgeber kan give en
mentorberjder i julegave, uden
at han skal betale skat af gaven.af Danmark skal være dækket
af min. 1/2 cm sne, før man kan
tale om landsdækkende hvid
jul. Der har været hvid jul
otte gange siden 19008,7 mio. julestjerner
blev der produceret i Danmark
i 2009 – 80 % blev eksporteret

20. DEC.

skal julekortet i postkassen, hvis det skal
nå frem til modtageren inden juleaften30 % mere energi
bruges der på at
tilberede en
frossen flæske-
steg i forhold til
en optøet steg

SIDE 4

191 kr.
bruger en husstand
på legetøj i december,
mens det er 110 kr. i
årets øvrige måneder3.200 kr. vil en
gennemsnitsfamilie
bruge på julegaver
i år – 75 kr. mere
end sidste år

15 timer og 30 minutters gåtur tager det at forbrænde en hel julemiddag. Alene et glas portvin tager 23 minutter

1 mio. pærer

– både gløde-, spare- og LED-pærer – lyser Tivoli op ved
juletid. Om sommeren sørger 120.000 pærer for stemningen

74 %

mener, at det
er godt for humøret,
når der er pyntet op til
jul i gader og butikker

124 kr.

bruger vi på frugt i
december mod 157 kr. i
årets øvrige måneder

197.500

eksemplarer af Børnens U-Lands-
kalender blev der solgt i 2009, og over-
skuddet på 6 mio. kr. gik til børn i Kenya92 % vil have en julegave, der er købt
second hand, mens 70 % snildt kunne
finde på at give en genbrugsgave til jul

Grafik: Claus Nørregaard - Research: Politikens Bibliotek

Kilder: Center for Energiforsyning, Rambøll Management/Analyse Danmark for Jylland-Posten, Danmarks Statistik, Nordisk Træforarbejdning, FoodCulture, Dansk Erhverv, Høsten ved at. Bogen om julen, Dansk Julebrønderforening, Dansk e-handelsanalyse, Jylland-Posten, Sammenlign, DPA, Floridiana Marketing, Politikens nyhedsbrev, www.videnomend.dk, Tivoli DR, Post Danmark, www.julegaver.dk, Udenrigsministeriet, Trendwatch, KPMG

105/07

Lav mindre mad i julen

Vi laver for meget mad i julen og er for dårlige til at genbruge resterne, vurderer fagfolk, der opfordrer forbrugere til at lave færre, men delikate retter. Alene i december smider danskerne mad ud for 15 milliarder kroner.

MADSPILD
MONA SAMRÉ SØRENSEN

Tænk på de sultne børn i Afrika! En særsag, som mange af os har hørt som barn. Men det er tillykkeligheder ikke dem, danskerne tænker mest på i julemåneden.

Alene i december smider danske husstande mad i skraldespanden for over 15 milliarder kroner, viser en beregning, som erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer har foretaget for Lørdagsliv.

På årsplan smider vi mad ud for 15,9 milliarder kroner, hvilket svarer til 1,3 milliarder om måneden. Når spildet stiger yderligere i julemåneden, skyldes det, at danskerne køber 10 procent mere ind og laver markant mere mad, end der bliver spist til de mange måltider, der høres i december måned.

Vi laver langt mere mad i december, men appetitten er ikke nødvendigvis større, hvilket giver mange flere rester. Samtidig er risikoen for at bruge resterne dagen efter mindre end normalt, fordi du ofte skal til en ny julefrokost, hvor situationen igen er den, at der bliver lavet for meget mad. Der skal jo ikke mangle noget, siger chefkonsulent Klaus Jørgensen med speciale i detalhandel og forbrugerskade.

Landbrug & Fødevarer er en privat erhvervsorganisation, der varetager interesser for landmænd og fødevarerindustrien. Og selv om det store eksterne salg konsuler medlemmerne til gode i kroner og øre, vil de det store madspild til borte. Hvor og er det utilfredsstillende at producere mad til skraldespanden. Vi vil gerne producere mad til folks maver, forklarer Klaus Jørgensen.

Organisationen Stop Spild af Mad er en af de danske madaktører, der er store del af problemet.

»Danmark har en overflodskultur, hvor det er vigtigt at vise ander, at vi har meget af det hele. Men det medfører, at en masse mad ikke bliver spist og bliver forladt, siger organisationschefen Søren Selina Juhl.

Overfloden er især tydelig i julen, mener Selina Juhl, som oplysningskomiteen fra Røstend.

Høj køn til Danmark som 15-årige, hvor jeg oplevede min første julefrokost, og det var pænt for at sige det lige ud. Så

den har jeg oplevet mange danske venner, som ikke skænker maden en tanke og bare smider ud, siger Selina Juhl.

Jordbær ryger ud hele året

Madspildet er størst på frugt og grønt, saucer og mejeriprodukter, oplyser Klaus Jørgensen. Blandt andet fordi den måde, vi lever på i dag, gør det vanskeligt for os at få anvendt alle råvarer. Vi mangler tid, ganske enkelt.

»Du og jeg har mindre tid til at bage, så vi smider bananer ud, når det kommer bageplader på dem. Den mængde bruger vi dem til bakkager eller muffins, forklarer han.

Også det, at vi i dag kan få stort set alle fødevarer året rundt, er med til at øge madspildet. Om det er sommer eller vinter, vil forbrugere eksempelvis gerne have jordbær og salat, men disse varer har meget lav holdbarhed og ryger derfor ofte i skraldespanden.

Jordbær bliver meget hurtigere kedelige og klar til skraldespanden end for eksempel frugt på dåse, som man kan varige at spise om vinteren, og det øger risikoen for, at du smider mere i skraldespanden.

MADSPILD I TAL

Danskerne smider mad i skraldespanden for 15,9 milliarder kroner hvert år. Det svarer til 1,3 milliarder kroner om måneden eller omkring 20 procent af al den mad, vi køber.

I december, hvor detaljomsætningen med fødevarer er cirka 18 procent højere end i gennemsnittet af andre måneder, ryger der mad i skraldespanden for omkring 1,53 milliarder kroner.

En familie med to børn smider mad ud for cirka 9.700 kroner hvert år. I december måned koster en familie med to børn mad for 4.700 kroner. Af det ryger for 900 kroner i skraldespanden.

Varer med lav holdbarhed som grøntsager, mejeriprodukter og brød fylder mest i skraldespanden. I december fylder også mad mere i skraldespanden end normalt.

Husholdningerne smider 340.000 ton mad ud om året, hvilket svarer til 60-65 kilo per person. Detaljhandlen smider 43.700 ton mad ud og storkævaner 13.750 ton om året.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, Miljøstyrelsen og Stop Spild af Mad.

HVORFOR SMIDER DU MAD UD?

Fordi jeg køber mere mad, end jeg kan spise: 42 procent

Fordi jeg tilbereder mere mad, end jeg kan spise: 38 procent

Jeg ved ikke, hvordan jeg kan bruge mine madrester: 20 procent

Kilde: Afstemning på Miljøministeriets hjemmeside brugernespildmindre.dk

hele året. I dag køber vi også salat året rundt, men de for 30-40 år siden spiste kød om vinteren og salat om sommeren, siger Klaus Jørgensen.

Bedre planlægning af indkøbene er den bedste måde at undgå madspild, mener han. Heri er underviser ved Sølvs Madakademiet Anne Marie Fogh Larsen meget enig. Særligt i julen er der grund til at planlægge bedre og sætte på kvaliteten frem for kvantitet, lyder hendes opfordring.

»Vi kan jo ikke spise os igennem alle de retter. Der er jo ingen, der siger at alle de traditionelle retter skal være repræsentative til julefrokosten. Det er bedre med få hjemmelavede retter tilberedt med gode råvarer, som smager fantastisk.

Også til hverdag er planlægning en effektiv måde at undgå madspild på.

»Det behøver bare være en planlægning om morgenen, hvor du får styr på, hvor mange der er hjemme til aftenmad denne aften. Måske er det kun tre af dem, vi alle er der, og så kan man købe ind efter det, siger Anne Marie Fogh Larsen.

Sammen med Stop Spild af Mad er hun medforfatter på en restekogebog, som udgives af Gyldendal i det nye år.

Men hvad skal der egentlig til, for forbrugere ændrer adfærd? Det gyldne spørgsmål har ikke noget entydigt svar, mener chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer Klaus Jørgensen.

»Sålede forbrugere er meget lydbare, når du appellerer til deres pengepung. Men folk, som har masser af penge, er måske ligeså glade med, at de kan spare penge. Så går de til gengæld mere op i miljødiskussionen eller sultne mennesker i den tredje verden. Jeg tror, det handler om at have alle gode argumenter frem for at reducere spildet.

Og argumentet om de sultne børn i Afrika, som indledte denne artikel, er faktisk sundt fornuft. For den mad, vi smider i skraldespanden, kunne brødløse sultne mennesker andre steder i verden, mener Klaus Jørgensen.

»Hvis vi var bedre til at mindske vores madspild, ville vi danskere købe mindre, og den danske madproduktion kunne eksportere endnu mere mad ud til de steder i verden, hvor der er sultne munde, siger Klaus Jørgensen.

På næste års finanslov er der altså omkring 4 milliarder kroner til at forebygge madspild i husholdningerne. Beløbet er en del af en samlet bevilling på 19 millioner kroner til at styrke borgernes miljørigtige valg.

mona.samre@spil.dk



Sådan undgår du at spilde mad

- Til julemåltiderne:**
- **Lad være med at stille af maden frem på bordet på én gang.** Maden holder sig bedre og længere, når den opbevares i køleskabet, indtil den skal bruges.
 - **Stil kun det frem, som skal bruges en halv øst i stedet for en hel.**
 - **Hvis du skal medbringe en ret til en buffet, så tilbered en portion, der kan mætte 1-2 personer.**
 - **Frys overskydende mad ned.** Også sovs, som kan fryses i terminger og bruges i sammenkogte retter.
 - **Lav doggybags til gæsterne.**

- Til hverdag:**
- **Planlæg dine indkøb efter det antal maver, der skal mættes.**
 - **Køb stort ind én gang om ugen, for det tvivler dig til at planlægge ugens menu.**
 - **Køb frugt og grønt efter sæsonen, for frugt bliver hurtigt dårlig.** Har du f.eks. jordbær i huset året rundt, smider du også jordbær ud året rundt.
 - **Ønsker du frugt uden for sæsonen, så vælg de frosne eller på dåse, for de har længere holdbarhed.**
 - **Lær at genkende en supplerende fra en råkostgulerod.** Grøntsager, der er lidt gamle, egner sig fint til grøntsagssuppe.

Se flere råd på hjemmesiderne
stopspildafmad.dk og
brugernespildmindre.dk

Kilde: Landbrug & Fødevarer og Stop Spild af Mad

Det er da vildt ærgerligt

Til Sara Sjøholm og Peter Vendrup. Julefrokost i lørdags gik det, som det plejer. Der var alt for meget mad, og resterne er for længst røget i skraldespanden.

OVERFYLDT BORD
MONA SAMRÉ SØRENSEN

22 frikadeller, 13 mætte skid, et stort fed røddik, to æg, 20 friskpillede rejer, tre mætteboller, en halv ribbensteg, fem skiver sylte, ruller med sky, rosenkål, to kilo rugbrød samt ostekage til et helt år.

Denne lette menu er ikke røget ned i sultne menneskers maver, men i Peter Vendrups skraldespand. Lørdagens julefrokost for vennerne gik nemlig som den

plejer, når han og de øvrige medlemmer af familiens Danmarks holder julefrokost. Der bliver lavet alt for meget mad, og resterne bliver aldrig spist.

»Der var jo mad nok tilbage til mindst 20 mennesker. Min karreste og jeg kan ikke nå at spise alle de rester. Gæsterne fik tilbudt at få noget med hjem, men der var ikke en eneste, der sagde ja, fortæller Peter Vendrup, som er 29 år. I lære som mediefotograf og bor på Frederiksberg.

21 personer var inviteret med til Sara og Peters årlige julefrokost, som køber efter den klassiske model: Hver person tager en ret med. Problemet er bare, at hver person tager mad med til mindst fem personer. Og når ti personer laver mad til fem personer, så er der i mad nok til at mætte 50 mennesker, hvilket betyder, at varerne sidder tilbage med halvfyldte fæde og skåle.

»Dagen efter spiste jeg en rugbrøds-

plæjet, når han og de øvrige medlemmer af familiens Danmarks holder julefrokost. Der bliver lavet alt for meget mad, og resterne bliver aldrig spist.

»Der var jo mad nok tilbage til mindst 20 mennesker. Min karreste og jeg kan ikke nå at spise alle de rester. Gæsterne fik tilbudt at få noget med hjem, men der var ikke en eneste, der sagde ja, fortæller Peter Vendrup, som er 29 år. I lære som mediefotograf og bor på Frederiksberg.

21 personer var inviteret med til Sara og Peters årlige julefrokost, som køber efter den klassiske model: Hver person tager en ret med. Problemet er bare, at hver person tager mad med til mindst fem personer. Og når ti personer laver mad til fem personer, så er der i mad nok til at mætte 50 mennesker, hvilket betyder, at varerne sidder tilbage med halvfyldte fæde og skåle.

»Dagen efter spiste jeg en rugbrøds-

MAD TIL SKRALDESPANDEN

Bestikket er lagt, snapsen drukket, men mad er der stadig masser tilbage af her til lørdagens julefrokost for vennerne hjemme hos Peter Vendrup. Han ses i venstre side af nederste billede, hvor han noterer mængden af rester. Privatfoto

langt større opgave, men som tidligere kok, blandt andet i Meyers personale-restaurant, har Peter Vendrup flere års erfaring med at tilberede mad i nøje afmålte portioner.

»Overskydende mad er jo penge lige ud ad vinduet for en restaurant, forklarer han.

Derfor kan han også med rette prale af sit eget bidrag til julefrokosten, den hjemmelavede medisterpølse.

Høj havde lavet 7-8 centimeter medisterpølse per mand, og det var perfekt. Det var den eneste ret, der ikke blev noget tilovers af, fortæller Peter Vendrup.

Dog må han bekende, at noget af den hjemmelavede sylte rug i skraldespanden sammen med de øvrige rester, selv om han endda havde frosset halvdelen ned under tilberedningen.

Det største spild var på brødet. Der var indkøbt fire slags brød, som blev skåret

ud inden serveringen.

Høj er overrasket over, hvor meget brød der var. Desværre blev det alt sammen skåret i skiver, hvilket betød, at brødet hurtigt blev meget tørt. Der var mindst 2 kilo brød tilovers, og det regnede Høj ud efter nogle dage, for det var blevet for kedeligt til at blive froset ned.

At det er svært for folk at beregne portionernes størrelse, fik Peter Vendrup endnu et bevis for i lørdagen, da kæresteren omkrænkede for at lammere til julefrokost i familiens skud.

»Jag medisterpølse med til 25 personer, lod det fra trikken.

En klassisk udmelding til sammen-skuddester, som dog er helt forkert. »Vi skal jo ikke spise 25 personer mætte med medisterpølse, så det er en skov for-malering. Jeg tror ikke, at folk tænker over det, konkluderer Peter Vendrup.

mona.samre@spil.dk