

# Framtidens mat och dryck enligt Spritmuseum.

Just nu är tankarna kring vad vi har på tallriken mer aktuella än någonsin. Vi ska tänka på både vad som är bra för hälsan och vilka matvaror som inte ger alltför stor miljöpåverkan. Det här har Spritmuseum i Stockholm tagit fasta på i utställningen Framtidens Mat & Dryck. folk o folk har varit där och gjort nedslag i några av frågorna som museet belyser.



”Vi befinner oss mitt i ett historiskt matskifte och stora utmaningar. År 2050 beräknas vi vara 10 miljarder människor på jorden. Maten ska räcka till alla. Samtidigt måste matproduktionen vara hållbar för att inte urholka jordens resurser.” Dessa ord inleder utställningen Framtidens Mat & Dryck på Spritmuseum – en utställning som innehåller spaningar om hur det kan se ut i framtiden.

## Hur ser det ut på tallriken 2050?

Aldrig har maten och drycken varit så i fokus som nu. Det har Spritmuseum tagit fasta på och under 2019 visas utställningen ”Framtidens Mat & Dryck”. Den innehåller spaningar kring hur det kan se ut om trettio år, en historisk tillbakablick på hur man spanade på framtiden under 50/60-talet och självklart nedslag i vår egen tid.

Vi börjar med att titta på filmklipp där några experter inom mat och dryck delar med sig av sina tankar kring hur de tror att vi äter år 2050.

– Vi äter och dricker i proportion med ekosystemet, vilket också innebär att proteinbredden kommer att vara så ofantligt mycket större än i dag. Den kommer att innehålla In Vitro\*, insekter, baljväxter och havsväxter som vi inte ens visste fanns, säger kocken Paul Svensson som är programledare i tv-programmet Matsvinnet samt är känd för sin miljömedvetna matfilosofi både på sin

restaurang på Fotografiska muséet i Stockholm samt fjolårets popup-restaurang ReTaste, där han och teamet lagade förstklassiga rätter enbart av matsvinn. (\*In Vitro kallas köttprodukter som är framställda genom odling av muskelceller i labb).

Sarah Fröhling Lind från Ungdomsbarometern spår att normen 2050 kommer att vara att inte äta kött och att mat som inte är ekologisk helt enkelt är ett dyrare alternativ.

– Samtidigt som jordbruket gör en tidsresa bakåt i tiden för att hitta de gamla metoderna som inte medförde samma typer av påfrestningar på vår planet, ser vi en utveckling inne i laboratorierna som snarare gör en resa hundra år framåt i tiden, säger Johan Åkesson, trendanalytiker på Sprillo.

## Oumph och gräshoppor på menyn

De flesta känner till att köttproduktionen är en av de stora klimatbovarna. Utställningen tar därför stort fokus på alternativa produkter. Vi spås äta mer gröna produkter som fortfarande har kvar en köttkänsla. Flera av dem finns redan nu i butikerna och andra, som ovan nämnda In Vitro, är fortfarande under utveckling. Oumph, seitan, sojanuggets och vegobiffar är substitut som tros växa sig allt större och kunna tillfredsställa dem som gillar konsistensen av kött.

Insekter har av många miljövänner fört fram som ett protein- och näringsrikt klimatvänligt alternativ som släpper ut minimalt med växthusgaser. I dag ingår insekter redan i vardagskosten för 2 miljarder människor. Det spås få en större plats även här hemma på våra svenska tallrikar. Än så länge är krypen inte godkända av svenska livsmedelsverket som människoföda, men hos våra grannar i Norge och flera andra europeiska länder är det dock redan fullt lagligt.

## Komjolk ersätts av mjölk på frön och nötter

I en annan monter får vi lära oss att mjölkens plats i svenska hem är hotad. 2014 kom en rapport som sa att de som dricker mycket mjölk riskerar att dö i förtid. Förespråkarna kontrade med att det i så fall handlar om mer än en halv liter om dagen.

Hur som helst så har mjölken fått maka på sig och ge plats åt både havremjolk och sojamjolk i samband med debatten om kornas utsläpp av metangas och vegankostens ökande popularitet.

Men det finns fler alternativ. Illustrativt får vi se små mjölkflaskor fyllda med nötter och frön som visar på fler alternativ. Vad sägs om exempelvis hasselnöts-, hampa-, quiona-, lupin- eller sesamfrömjölk i kaffet eller till pannkakorna?



## Mer naturviner och eko i glasen

Medvetenheten om vad vi håller i oss gäller också i hög grad vin. Kunskapen kring innehållet spås öka och intresset för natur-och ekologiska viner kommer att växa ytterligare. I dag är vin befriat från krav på innehållsförteckning, men det är antagligen bara en tidsfråga innan även vinmakarna behöver informera om allt som finns i flaskorna.

Hand i hand med detta går vi mot en nyktrare framtid. Efterfrågan på alkoholfria dryckesalternativ har redan gjort ett starkt intåg på marknaden och den trenden fortsätter att växa. Numera ingår specialkunskaper om juice i vissa sommelierutbildningar och innovativa restauranger erbjuder sina gäster hantverksmässigt framställda juicer av frukt, grönsaker och andra växter till måltiderna som alternativ till vin eller öl.

Framtidens Mat & Dryck är en utställning som leder till eftertänksamhet, ökad insikt och en medvetenhet om att vi måste ta matklimatfrågan på allvar och skaffa oss nya vanor. Annars kommer många på jorden att gå en hungrig framtid till mötes. Men utställningen inger också hopp. Det finns lösningar på nya livsmedel och tekniker som kan mätta fler, utan att göra alltför stor negativ inverkan på jordens resurser.

## Fakta

**Vad?** Utställningen Framtidens Mat & Dryck

**Var?** Spritmuseum, Djurgårdsvägen 38 i Stockholm

**När?** 7 februari – 30 oktober 2019

## Ekologiska drycker:



### Pata Negra Cava Organic

Systembolagsnummer: 78440

79,00 kr

---

En sprudlande god och ekologisk cava från Pata Negra med trevliga inslag av gula äpplen, päron, citrus och nybakt bröd.





## CHILL OUT Malbec Organic Fairtrade Argentina

Systembolagsnummer: 6146

79,00 kr

---

Ett fylligt och fruktigt vin med inslag av björnbär, lakrits och vanilj. Vinet är lämpligt för veganer då inga animaliska produkter använts vid klarningsprocessen. Dessutom i PET-flaska som inte bara är praktisk utan också miljövänligare än glasflaskan, som kräver betydligt mer energi att tillverka.



## O.P. Anderson Organic Aquavit Cocktail

Systembolagsnummer: 81267

27,90 kr

---

Har du testat nyheten från O.P. Anderson? Den har en god, frisk smak av citrus och nässlor. Detta är världens första ekologiska färdigblandade drink på akvavit!