9. november 2026

Fra garniture til hovedrolle: Hele fødevarekæden samles om at gøre det grønne uimodståeligt

Mandag den 9. november samler Planteriget: Grønt Symposium 250 producenter, grossister, kantiner, cateringvirksomheder, kokke og andre fagfolk på Villa Copenhagen. Med internationale navne som Emile van der Staak og Kirk Haworth på scenen er det et af de største arrangementer i Danmark med fokus på det planterige måltid.

Danskerne vil gerne spise mere grønt, men det kan endnu ikke ses på tallerkenen. Ifølge Plantehubs forbrugeranalyse fra 2026 prøver 71 procent at spise flere grøntsager. Alligevel var det kun hver fjerde, der gav planteråvarerne hovedrollen i aftensmaden dagen før, og bælgfrugter var med i blot 14 procent af aftensmåltiderne.

På symposiet er smagen og lysten derfor omdrejningspunktet.

-Samtalen om grønt har længe mest handlet om, hvorfor vi bør og skal spise mere grønt, både for klimaet og for vores sundhed. Det er vigtige dagsordener, men hvis vi for alvor skal flytte den grønne kategori, skal den også bæres frem af lyst, glæde og fantastiske smagsoplevelser, siger Anders Nicolajsen, chef for foodservice og gastronomi i Landbrug & Fødevarer.

Hele værdikæden samlet

Planteriget handler om mere end frugt og grønt. Det omfatter hele planteriget, fra korn, kartofler og bælgfrugter til grøntsager og nye afgrøder, og hele vejen fra jord til bord. Blandt de 250 deltagere er producenter, grossister, kantiner, kommuner, cateringvirksomheder og restauranter, blandt andre ISS Danmark, Københavns Kommune, Aalborg Universitetshospital, Compass Group, Gasa Nord Grønt, Bælgkompagniet og Tivoli.

-Foodservice-indkøb er med til at afgøre, hvad der skal dyrkes på de danske marker, derfor er det vigtigt at vi bevæger os i samme takt. Jo tættere vi rykker os på hinanden i værdikæden, jo bedre kan vi sammen bidrage til den grønne omstilling, siger Lærke Lund, Sektorchef for planter og planterige fødevarer, Landbrug & Fødevarer.

Det grønne måltid bliver måske til i køkkenet, men det afhænger af hele værdikæden. I en branchedebat søger Politikens madredaktør Mette Mølbak svar på, hvordan aktørerne sammen kan skabe et stærkere planterige i Danmark. I workshops og fagsessioner går deltagerne tættere på de konkrete spørgsmål: Hvad efterspørger køkkenerne, hvad kræver det at producere til dem, og hvordan bliver det grønne valg det oplagte for gæsten?

Inspirationen kommer også fra den nationale og internationale topgastronomi, hvor planterne for længst er rykket fra garniture til hovedrolle. På scenen står Emile van der Staak fra den hollandske restaurant De Nieuwe Winkel, Kirk Haworth fra Plates i London og Mette Brink Søberg fra Noma. Deres erfaringer viser, at det grønne kan begejstre, og at smag og vaner kan flyttes, i kantinen såvel som på restauranten.

-På Noma er råvaren altid udgangspunktet. Vi er gået fra tre til tolv sæsoner, inspireret af Japans 72 mikrosæsoner, og planterne giver os et væld af muligheder i tekstur, smag og teknik. Det kræver et tæt samarbejde med dyrkerne, og som kokke har vi et ansvar for at fortælle om de gode producenter og de unikke råvarer, siger Mette Brink Søberg, Head of R&D på Noma. I oplægget *'Nysgerrighed som drivkraft'* tager hun deltagerne med ind i Nomas maskinrum, hvor nye idéer og råvarer bliver til gastronomi.

Danske planter i dag

Dagsordenen er også politisk aktuel. Danmark dækker kun omkring 27 procent af sit eget forbrug af frugt og grønt, og regeringen vil i 2027 lægge en national fødevarestrategi, der blandt andet skal øge selvforsyningen af frugt, grønt og bælgfrugter. Samtidig mærker gartnerierne stigende afgifter på energi, og en ny kvælstofregulering skaber usikkerhed for mange planteavlere.

For Landbrug & Fødevarer hænger det sammen. En stærk dansk planteproduktion kræver rammevilkår, der virker i praksis, men også en efterspørgsel, der vil betale for kvaliteten. Her kan køkkenerne flytte meget: I private og offentlige køkkener bliver der serveret over fire millioner måltider om dagen.

-Her spiller gastronomien en afgørende rolle. Kokke og andre måltidsskabere kan vise, hvor ambitiøst og velsmagende det grønne køkken kan være. Med 250 deltagere i rummet, med hver deres tilgang, skal det nok lykkes at starte den helt store grønt-samtale, siger Anders Nicolajsen.

Om Planteriget

Planteriget er en flerårig indsats, som Landbrug & Fødevarer driver med støtte fra Fonden for Plantebaserede Fødevarer. Projektet skal styrke brugen af lokale planteråvarer i foodservice og forbinde produktion og køkkener fra jord til bord. Senest var Planteriget på scenen i februar, hvor Landbrug & Fødevarer var medvært for en talk på SPORA under det internationale gastronomievent Convergence i København. Læs mere på goderaavarer.dk/planteriget.

Planteriget: Grønt Symposium finder sted mandag den 9. november 2026 kl. 9.00–16.00 på Villa Copenhagen. Dagens arrangement er blevet til i et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer, Dansk Cater, Velas, Wonderful Copenhagen, Kost Studio og In futurum. Tallene om danskernes aftensmad stammer fra Landbrug & Fødevarers Plantehub-forbrugeranalyse 2026, som Voxmeter har gennemført blandt 1.800 danskere i alderen 18–80 år i april 2026.

Pressematerialer og billeder fra dagen kan findes på:
https://goderaavarer.dk/foodservice/planteriget/

Kontakt:

Pressetelefon:
Landbrug & Fødevarer

Telefon: 3339 4520
Email: presse@lf.dk

Anders Nicolajsen:
Chef for gastronomi & foodservice
Landbrug & Fødevarer
Email: andn@lf.dk

Lærke Lund:
Sektorchef for planter og planterige fødevarer
Landbrug & Fødevarer
Email: lld@lf.dk