

Verdens første bæredygtige kød lavet af biller lanceres på københavnske gourmetrestauranter



Der er godt nyt til de mange kødelskere, der i de seneste år har tilbragt adskillige aftener i selskab med rødbedebøffer og plantefarsalternativer i klimaets navn. Forestil dig at sætte tænderne i en højtbelagt burger med en saftig bøf – uden dårlig klimasamvittighed.

Fødevarevirksomheden Hey Planet er efter flere års arbejde klar med en verdensnyhed: Klimavenligt kød. Og det skal ifølge folkene bag revolutionere madmarkedet.

En gave til umami-elskende klimaentusiaster

Hey Planets nye kød er skabt af ærteprotein og tørrede, pulveriserede buffalobiller, der med sit høje indhold af protein, jern, B12 og andre vitaminer kan leve op til kød ernæringsmæssigt. En unik og spritny tekstureringsproces, udviklet i samarbejde med Teknologisk Institut, tilfører en oksekøds-lignende konsistens, der sammen med den dybe umami-smag, insekterne tilfører, resulterer i et produkt, der adskiller sig fra de andre spillere på markedet ved simpelthen i høj grad at minde om hakket okse- og svinekød.

Du sparer klimaet for 31,64 kg CO₂ per kg kød

Det koster til gengæld ikke noget på klimakontoen, når du sætter tænderne i en Hey Planet-bøf. Kloden sparer nemlig 31,64 kg CO₂ for hvert kg oksekød, du erstatter med Hey Planets kød. Buffalobillerne bliver dyrket på vertikale farme og fodret med biprodukter fra ølproduktion.

”Vi bliver nødt til at ændre den måde, vi spiser på, så vi er ekstatiske over, at det her har kunnet lade sig gøre,” siger Malena Sigurgeirsdóttir, der sammen med Jessica Buhl-Nielsen grundlagde virksomheden, Hey Planet, i 2016, efter i årevis at have studeret spiselige insekter i bl.a. Kenya og Cambodia og på Cornell University. Hey Planet har haft succes med deres insektbaserede snacks med salg i bl.a. Irma og Magasin. Men nu er det tid til at erobre et nyt marked.

Restauranter går forrest

It was not hard to find partners for the meat launch. The renowned restaurant Sanchez, owned by former Noma chef Rosio Sanchez, did not hesitate for a second to put the meat on the menu, and several other locations offer the meat in burgers, dumplings and tacos at pop-up events in Copenhagen and at workplace cafeterias.

Og det har ikke været svært at finde partnere til kød-lanceringen. Den Michelin-anbefalede Restaurant Sanchez, der er ejet af tidligere Noma-kok, Rosio Sanchez, tøvede ikke et sekund med at komme kødet på den faste menu, og danskerne kan prøve kødet i bl.a. burgere, dumplings og tacos til popup-events på La Neta og BRUS i løbet af efteråret samt i flere forskellige kantiner.

Ifølge Malena har restauranterne og catering-virksomhederne været positivt stemt fra starten: ”Kødet udgør en helt særlig treenighed, der er ulig andre kødalternativer. Der er mange, der savner smagen, næringen og tekturen fra kød, når de prøver at spise mere fleksitarisk. Kødet her løser alt dette samtidig med, at dets klimapåvirkning er meget lav.”

Buffalobillepulver

Det er insekterne, mange stopper op og studser over, når de hører om det nye kød.

”Det er selvfølgelig udfordrende for folk, at vores kød er baseret på buffalobiller,” siger Jessica Moore Buhl-Nielsen og husker sin egen skepsis, da forretningspartneren i sin tid præsenterede hende for stegte insekter, Malena havde fået smag for under et ophold i Tanzania.

”Jeg tror, det handler om, at folk skal smage, forstå og se produktet. Der er mange fødevarer, som engang har været fremmede og ’farlige’, som folk i dag spiser med glæde. Bare se på sushi!,” siger Jessica Moore Buhl-Nielsen, som understreger, at billerne er pulveriserede, og at der derfor ikke er nogen risiko for at støde på en vinge eller et ben midt i maden.

En del af husmandskosten

Hey Planets ambition er at gøre vores hverdagsmad mere bæredygtig – én bid af gangen.

”Vi står over for en global krise, og der er mange mennesker, der gerne vil bidrage til mindre klimabelastning. Hvis vi begynder at spise anderledes, kan vi spare kloden for store mængder CO₂. Jeg tror, at danskerne er klar til at prøve noget nyt, hvis det kan være med til at redde verden. Og smager godt selvfølgelig,” siger Malena Sigurgeirsdóttir.

-

Du kan smage tacos med Hey Planets kød den 7. oktober (La Neta Vesterbro på Istedgade 88, 1650 København V) og 8. oktober (La Neta Nørrebro på Nørrebrogade 29, 2200 København N) fra kl. 17.00. Der er en gratis taco til de 30 første gæster på hver restaurant.

Den 13. oktober serverer BRUS på Nørrebro (Guldbergsgade 29, 2200 København N) burgere, dumplings og tostadas med Hey Planet-kødet fra kl. 15.00.

Planen er, at kødet skal i flere restauranter, catering-virksomheder og kantiner i løbet af det næste halve år, og inden for det næste år forventer stifterne af virksomheden, at du kan finde kødet i køledisken i udvalgte supermarkeder.

-

Fakta om klima og insekter

- 77% af klodens landbrugsland går til græsningsarealer og foderdyrkning til bl.a. kvæg og svin. Dog står husdyr for blot 18% af verdens kalorieindtag - og 37% af de proteiner, vi spiser.¹

Landbrugsland er en stor trussel mod biodiversitet, og lige nu er 28000 arter i fare for at uddø.¹ Til sammenligning bliver buffalobiller opdrættet vertikalt, hvilket sparer plads – og de bliver fodret med madaffald.²

Hver gang 1 kilo insekter erstatter 1 kilo hakket oksekød, sparer vi kloden for 225 m² landareal³

- 64 % af verdens befolkning forventes at leve med vandmangel i 2050. 8 procent af menneskers vandforbrug går til kvægopdræt. Landbruget bruger 70 procent af det vand, vi som mennesker har adgang til verden over.⁴

Hver gang 1 kilo insekter erstatter 1 kilo hakket oksekød, sparer vi kloden for 15.000 liter vand.⁴

- Det estimeres, at vi kan nedbringe hver danskers CO₂-udledning med 1,9 ton CO₂ om året, hvis vi spiser anderledes, og produktionen af fødevarer forbedres.⁵

Hver gang 1 kilo Hey Planet-kød erstatter 1 kilo hakket oksekød, sparer vi kloden for 31,5 g CO₂, som svarer til en køretur fra København til Hamborg.⁵

- 2 milliarder mennesker verden over spiser insekter dagligt.⁶

Kilder:

¹<https://ourworldindata.org/global-land-for-agriculture>

²<https://www.protifarm.com/about-us/who-we-are/>

³<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

⁴<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

⁵<https://concito.dk/projekter/store-klimadatabase>

⁶<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

Grundlæggerne af Hey Planet, Jessica Buhl-Nielsen og Malena Sigurgeirsdottir stiller gerne op til interviews, reportager, uddybende kommentarer og spørgsmål.

Kontakt:

Jessica Buhl-Nielsen

jessica@hey-planet.dk

+45 31 13 07 75

www.hey-planet.com