



Bente Halkiers tale ved Bibliotekshaven LIVE

Taler

Bente Halkier
Professor på Sociologisk Institut

Dato

10. september 2026

Sted

Bibliotekshaven ved Den Sorte
Diamant

Omstændigheder

Bibliotekshaven LIVE er arrangeret af Det Kgl. Bibliotek og Københavns Universitetsbibliotek. Årets tema var tillid. Forudsætningen for menneskelige fællesskaber, både de helt nære og på samfundsniveau. Læs mere her: <https://kub.ku.dk/kalender/bibliotekshaven-live-44/>.

1

”Tillid udtrykt gennem mad”

Danskerne er et af verdens mest tillidsfulde folkefærd. Især ved at have tillid til
5 andre mennesker, altså også mennesker som man ikke kender. Vi stoler generelt
på, at andre mennesker vil os det godt, overholder reglerne, også sorterer deres
affald, og hjælper os når vi styrter med cyklen på de københavnske cykelstier i
myldretiden. Når I kommer her til dette arrangement i Bibliotekshaven, så
regner I bestemt ikke med pludselig at skulle betale noget under bordet for at få
10 en plads på bænken, eller at fotos herfra bliver spredt på det mørke internet og
manipuleret med. Tænker jeg.

Men den form for sociale tillid til andre mennesker kommer ikke af ingenting.
Der er tre grundlæggende former for tillid, som ligger nedenunder vores sociale
15 tillid til hinanden.

Et økologisk hokkaido græskar er et rigtigt godt eksempel på det. De første fine
orange lysende små og store kugler ligger allerede nu rundt om i
supermarkederne. Nogle af os laver måske dampende suppe af hokkaido
20 græskarret. Andre laver måske hokkaido halvmåneskiver stegt med hvidløg og
chili som tilbehør. Uanset hvad, så laver de fleste noget mad, som de har lavet
før, hvor de ved hvad de skal gøre, og hvor familien har vænnet sig til smagen. Vi
ved fra forskningen, at langt de fleste mennesker langt det meste af tiden laver
og spiser de samme 15-20 retter. Det er udtryk for en vane-tillid til, hvordan vi
25 skal gøre med mad. Uden at vi nødvendigvis tænker over det eller taler med
andre om det. Vane-tillid er den første grundlæggende form for tillid.

Du har måske smagt hokkaido-suppe første gang hos en bror eller en veninde.
30 Hvis du kunne lide suppen, så spurgte du måske om, hvordan de havde lavet
suppen. Og broren eller veninden anbefalede dig måske, at du netop skulle tage
at købe et økologisk hokkaido græskar. Fordi de synes, at de økologiske smager
bedre. Eller for at undgå rester af sprøjtemidler i græskarret. Eller for at støtte en
mere bæredygtig form for dyrkning af grøntsager. Hvis du så derefter putter et
35 økologisk hokkaido græskar i indkøbsvognen næste gang, så er det udtryk for
netværks-tillid. Altså det at vi har tillid til mennesker, som vi kender, til deres
vurderinger, og til det som de gør. Netværks-tillid er den anden form for
grundlæggende tillid.

40 Når du køber et økologisk hokkaido græskar, så vil langt de fleste af dem her i
Danmark være udstyret med et ”rødt Ø” mærke. Det statskontrollerede økologi-
mærke. Det røde Ø betyder, at det er kontrolleret, at græskarret rent faktisk er
blevet dyrket efter økologiske principper, f.eks. uden sprøjtemidler. Det
betyder, at du stoler på, at en eller anden del af ”staten” har styr på, at
45 grøntsagsavlerne overholder reglerne for økologisk dyrkning. Det er udtryk for
institutionel tillid. Institutionel tillid er den tredje og sidste form for
grundlæggende tillid.

De her tre grundlæggende former for tillid – til vaner, netværk og institutioner
50 – er med til at holde den sociale tillid i Danmark levende. Og det opmuntrende
ved de grundlæggende former for tillid er, at de også kan fungere som
klangbund for, at vi sammen kan klare nødvendige forandringer i samfundet.
Og der er nok at tage fat på.

55 Vores tid er præget af økologiske kriser. Klimakrisen og dens konsekvenser
kommer tættere på selv vores lille smørhul af et privilegeret samfund med
skovbrande nær ved campingpladsen i ferierne, og skybrud og oversvømmelser
herhjemme. Vandmiljøet rundt om i Danmark har det så skidt, at dyr og planter
gisper efter vejret. Alt for mange arter af insekter og planter er truede her i
60 Danmark, fordi vi har så lidt uforstyrret natur.

Derfor er mad ikke bare mad. Nu er maden også blevet et omdrejningspunkt for
at forsøge at forandre vores aftryk på klima, miljø og natur. Det skorter ikke på
opfordringer i det offentlige rum og i medierne om at spise mindre kød og
65 begrænse madspild. Det er de to vigtigste ting, vi som almindelige forbrugere

kan gøre gennem maden for at bidrage til færre klimagasudledninger og bedre miljø og natur.

- 70 Her er der brug for tillid udtrykt gennem mad. Både tillid gennem vaner, gennem netværk, og gennem institutioner.

Nu vil jeg dele et par snap-shots fra min undersøgelse af madvaner blandt danske pensionister på tværs af Danmark – og hvordan deres madvaner er
75 forbundne med bæredygtighed. Det har nemlig meget med tillid at gøre. Helt konkret levet tillid.

Lad os starte med vane-tilliden. De her ældre medborgere er vokset op i 1930'erne, 40'erne og begyndelsen af 50'erne, hvor maden var knap, og det var
80 nødvendigt at opføre sig sparsommeligt og strække alt omkring maden. Deres erindringer om måltider fra barndom og tidlig ungdom handler om endeløse mængder af grød og kartofler, så man ikke spiste for meget af det dyre kød. Berta beskriver det sådan her: "Ja, stop-mad kaldte man det. Så fik man sådan et eller andet suppe eller grød først, ikke? Og så behøvede man kun én frikadelle."

85 Den sparsommelighed og husholdnings-fornuft omkring mad har de ældre medborgere taget med sig gennem hele livet. Og nu er de fabelagtigt gode til at undgå madspild. De køber småt ind, deler madvarer ind i portioner, og bruger madvarer og madrester fra køleskab og fryser i sindrige rotations-systemer. Som
90 Irma forklarer: "Så på den måde kan man ligesom planlægge lidt. Og ellers må jeg fryse noget ned, fordi vi gider ikke spise kylling fire dage i træk. Selvom det er tilberedt forskelligt. [...] Vi kan også godt lide suppe. Og det er godt at have noget kyllingefond i fryseren, som jeg så bruger til...sidst lavede jeg jordskoksuppe." Disse menneskers evner til i praksis at spille så lidt mad som
95 muligt kommer af, at det har de vænnet sig til, fordi de ved hvordan man gør. Og det behøver de ikke tale om. Eller gøre sig til af. Eller flashe. De gør det bare, for sådan har de altid gjort. Som en slags stilfærdig form for bæredygtighed.

100 Netværks-tilliden finder vi også udtrykt i mad hos de ældre medborgere. Den stilfærdige måde at begrænse madspild på handler også om, hvad de andre i det sociale netværk gør. Det kan f.eks. være de ældre veninder, som deler gode tips om at bruge en rest kogte ris til en salat – i stedet for pasta. Men netværks-tilliden fungerer også på tværs af generationerne. Her er der en del af samværet over maden i forhold til bæredygtighed, som handler om at spise mindre kød.

Prøv at høre denne praktiske stilfærdige måde, som generationerne spiser sammen på i Holgers familie, når han og hans kone er sammen med hans døtre, som begge er vegetarer: ”Jamen, så laver hun jo selv en vegetarret til sin søster, altså. Og til sig selv. Og...jamen sådan foregår det simpelthen. Vi andre sidder og spiser flæskesteg, men øh...så det er sådan lidt adskilt. Efter sådan hvem der kommer. Der er altid noget – det er noget til hver en smag, til hver en. Ja, til os alle sammen. Vi har også selv smagt deres vegetarmad. Og det smager i grunden meget godt. Selv om det er vegetarmad. Øh, synes jeg. Men jeg kan bedre lide det, vi selv laver.”

Her forlader vi pensionisternes vane-tillid og netværkstillid, udtrykt i deres mad som stilfærdig bæredygtighed. For jeg vil gerne også nævne nogle andre hverdagshelte i den grønne omstilling af vores madvaner, hvor den institutionelle tillid er vigtig. Det er de offentlige køkkener og kantiner. Altså dem der laver mad til f.eks. skoler, hospitaler og offentlige styrelser. En hel del steder over hele landet er menuerne i de her køkkener og kantiner ved at blive lagt om til at servere mere plante-rig mad. Planterig mad er mad med cirka 20% animalsk mad (f.eks. kød, fisk, æg og mejeriprodukter) og cirka 80% plantebaseret mad (f.eks. grøntsager, bælgrugter, kornprodukter og frugt). Vores officielle kostråd i Danmark anbefaler, at vi spiser på den måde. Og ligesom mindre madspild, så er plante-rig mad med til at nedsætte vores klimaaftryk på planeten. Men det kan kun lade sig gøre, fordi så mange af medarbejderne i de offentlige køkkener og kantiner har tillid til kostvidenskaben bag de officielle kostråd, fordi dem i den ene kommune har tillid til at de andre i de andre kommuner også gør det, og fordi ”kunderne” i køkkener og kantiner har tillid til den mad de får serveret.

Forandring af eksempelvis madvaner kræver tillid til, hvad vi kan med maden, tillid til hinanden, og tillid til institutionerne og de professionelle, som er involverede i at sørge for vores mad – på den ene eller anden måde. Det kan kun lade sig gøre, hvis vi i samfundet rummer mange forskellige måder at håndtere bæredygtighed på. For eksempel også de mere stilfærdige måder. For så oplever flere, at de er inkluderet i forandringerne i den grønne omstilling. Uden at true vores sociale tillid.

Kilde

Manuskript modtaget fra taler og udgivet af Danske Taler med tilladelse fra taler

145 **Kildetype**
Digitalt manuskript

Tags
Debattale

150 **URI**
<https://www.dansketaler.dk/tale/bente-halkiers-tale-ved-bibliotekshaven-live>

155

160

165

170

175

180