

10. SEMESTER - AAU CPH - KOMMUNIKATION

DU ER, HVAD DU SIGER, DU SPISER

- ET SPECIALE OM OPFATTELSE AF "KØD"

GRUPPE 8

VEJLEDER: LARS PYNT ANDERSEN

ET SPECIALE AF: CHRISTINE DE FØNSS, EMILIE ELMESKOV &
ALBERTE LYNNGAARD

ANSLAG: 325.651

Abstract

This thesis explores how the plant based convenience product, Hakket, by the brand Naturli', is interpreted by different people in relations to their idea of food in general. Hakket is a rather eye catching product because, while being 100 percent plant based, its appearance is remarkable like a conventional pack of minced meat. It is the authors' belief that the introduction of Hakket in the Danish supermarkets Føtex, Netto and Bilka is an expression of a movement in recent years towards more Danes eating less meat. Consumer research show a tendency towards more Danes turning vegetarian or vegan, and even more people have chosen to eat less meat thus becoming flexitarian. In that relation it is an assumption that Hakket's remarkable resemblance to minced meat, is an expression of the product being aimed at omnivores more so than vegetarians. To find an answer to this assumption the goal has not been to perform a quantitative research study investigating how many omnivores versus vegetarians who would buy the product. Rather, the interest has been to investigate how Hakket is perceived by different people and why. The research methodology has then been qualitative with the aim of having as many details in answering the "why" as possible. The thesis' empirical foundation then is the product itself and seven in-depth interviews performed with the interview technique laddering. In the interviews the informants, both omnivores and vegetarians, tell about their childhood meal and food culture, their dietary preference today and share their thoughts on Hakket. The focal point of the thesis' theoretical basis is the semiotic theory of Charles Sander Peirce (1983), specifically the triadic sign relation. The triadic sign relation serves as a tool in order for the authors to understand just what Hakket is. To that, another theory is activated namely Roman Jakobson's model of communication (1979), however interpreted by Lisbeth Thorlacious (2004), giving a tool to perform a text analysis of Hakket, enabling an analysis of just what the product communicates and what Naturli's intention with the product is. The interviews are analysed with the analytic technique discourse psychology, providing insights to the interpretation of Hakket. In addition, the findings in this analysis are related to relevant consumer theory serving as an explanatory frame. In combination the analytical results enable a reading of just what Hakket is, when seen as a semiotic sign. The thesis shows that Hakket's primary target group is omnivore, however the thesis also shows that in some instances, it is more appealing to some vegetarians. Out of three omnivores, two is rather positive, yet not excited about the product, and one rejects it, because

the product is not what it appears to be. A general finding is that Hakket, in a term by Jean Baudrillard (1998), is a simulacra of minced meat. This makes Hakket quite appealing to some of the vegetarian informants especially due to another central finding of a fear of being a social outcast as a vegetarian. In that case Hakket is perceived somewhat as a social saviour making it possible to eat the same meal type in the company of omnivores. For other vegetarians Hakket was a product “normalising” the dinner served in their home and securing a harmony in their family meal.

The thesis concludes that all the while Hakket is a new and remarkable product in the market of vegetarian convenience food it is not unique in its context. Hakket is an example of a strong tendency towards a more sustainable and environmentally consciousness in society today, however it is not a product for either vegetarians or omnivores. Hakket is a product for the consumer who feel their need satisfied by its qualities and their food identity reflected in it, regardless of Hakket communicating itself as meat, which defines the interpretation of it.

Indholdsfortegnelse

1.0	Introduktion	3
1.1	Læsevejledning	3
1.2	Specialets opbygning	4
1.3	Indledning	5
1.4	Problemfelt og problemformulering	6
2.0	Metode	10
2.1	En enkeltstående case	10
2.2	Valg af case	11
2.3	Interviews	12
2.4	Laddering	15
2.5	Interviewguide	19
2.6	Rekruttering af interviewpersoner	22
2.7	Udførelse af interviews	24
2.8	Meningskondensering	25
3.0	Litteraturreview	28
3.1	Semiotik	28
3.2	Diskursteori	31
3.2.1	Diskurspsykologi	34
3.3	Mødet mellem menneske og varer	39
3.3.1	Løjnefaldende forbrug	40
3.3.2	Varers kulturelle mening	43
3.3.3	Mad som statusgiver	46
3.3.4	Livsstil – et forbrugsbegreb	48
4.0	Analyse	52
4.1	Hakket som tekst	52
4.1.1	Hakkets kommunikation	59
4.2	Analyse af interviews	65
4.2.1	Empiribehandling	65
4.2.2	Tilgang til analyse	72
4.2.3	Analysens struktur	74
4.2.4	Analyse, 1. del	74
4.2.5	Opsummering	103
4.2.6	Analyse, 2. del	105
4.2.7	Opsummering	116
4.2.8	Analyse, 3. del	117
4.2.9	Opsummering	123
5.0	Diskussion	125
5.1	Metodisk og videnskabsteoretisk diskussion	132
6.0	Konklusion	136
7.0	Litteraturliste	138
8.0	Bilagsoversigt	148
	Bilag 1 – Interviewguide	148
	Bilag 2 – Transskriptioner og meningskondenseringer	
	Interview 1 – Daniel	
	Interview 2 – Morten	
	Interview 3 – Ragnhild	

Interview 4 – Pernille

Interview 5 – Inge

Interview 6 – Iben

Interview 7 – Christian

Bilag 3 – Temaer fra meningskondenseringer

1.0 Introduktion

1.1 Læsevejledning

Formålet med denne læsevejledning er at give læseren et overblik over specialets formalia, herunder brugen af referencer.

Når vi refererer til en kilde anvendes APA 6th edition som referencesystem, dog med enkelte tilføjelser (The UCOL Student Experience Team Library and Learning Services, 2011). Når vi angiver en kilde, vil det være med henvisning til tekstens sidetal, for eksempel: (Forfatter, årstal, s. XX). Første gang en forfatter nævnes vil dennes fulde navn præsenteres, og efterfølgende kun nævnes ved efternavn.

Ved henvisning til bilag vil dette ske nummeret og efter rækkefølgen som bilagene optræder i, eksempelvis (Bilag X). Henvisning til transskriptioner vil dog henvises til ved de anonymiserede navne og et linjetal som for eksempel (Morten, l: 12).

Specialets empiri består af syv interviews. Disse er gjort letlæselige ved transskription med udgangspunkt i Dansk Standard for udskrifter og Registrering af Talesprog (Gregersen, 1992). Transskriptionerne er grovtransskriberinger med fokus på det sagte ord. Vi har derfor afvejet fra formalia, med fokus på at skabe forståelse for læseren. Det betyder, at vi har undladt at notere tøven, gentagelser, stammen, tryk på ord og lignende.

1.2 Specialets opbygning

1.0 INTRODUKTION	
1.1 LÆSEVEJLEDNING	1.2 SPECIALETS OPBYGNING
1.3 INDLEDNING	1.4 PROBLEMFORMULERING & PROBLEMFELT
2.0 METODE	
2.1 EN ENKELTSTÅENDE CASE	2.2 VALG AF CASE
2.3 INTERVIEWS	2.4 LADDERING
2.5 INTERVIEWGUIDE	2.6 REKRUTTERING AF INTERVIEWPERSONER
2.7 UDFØRELSE AF INTERVIEWS	2.8 MENINGSKONDENSERING
3.0 LITTERATURREVIEW	
3.1 SEMIOTIK	3.2 DISKURS
3.3 MØDET MELLEM MENNESKE OG VARER	
4.0 ANALYSE	
4.1 HAKKET SOM TEKST	4.2.4 MADHISTORIK, MADOPLEVELSEN & SOCIAL MAD
4.2.6 MADIDENTITET, CERTIFICERINGER & TRANSPARENS	4.2.8 KØD ELLER EJ
5.0 DISKUSSION	
5.1 METODISK & VIDENSKABSTEORETISK DISKUSSION	
6.0 KONKLUSION	

1.3 Indledning

De sidste par år har man kunnet konstatere en tendens til, at danskerne, der ellers påstås som værende det mest kødspisende folkefærd i verden (Landbrug og Fødevarer, 2016), er ved at skære kraftigt ned på kødforbruget. Analyser viser, at der siden 2005 er sket en reduktion i antallet af husholdninger, der køber kød, og at mængden af indkøbt kød også er faldende. Det tilskrives bl.a. fænomenet Ny Nordisk Mad, der opstod i 2004 (Nielsen & Jensen, 2014, s. 33). Men de sidste par år har en anden tendens fyldt meget i medierne – nemlig en grøn bølge, hvor flere lever vegetarisk eller vegansk, i hvert fald nogle dage om ugen. (Coop, 2016, s. 66)

Nye tal om danskernes indkøbsvaner tyder på, at der ikke så ofte kommer kød i indkøbskurven, som der også kommer grønne alternativer. Hos Dansk Supermarked oplever man, at flere leverandører tilbyder vegetariske og veganske varer og der synes at være en stor efterspørgsel efter det hos kunderne. Hos Coop ser man en stigning i salget af varer, der ligner kød, men ikke er det (Grøn, 2016). Coop foretog i 2017 en analyse, der viste, at hvor der i 2010 var 3,8 procent der spiste vegetarisk mindst 3-4 dage om ugen, så var dette tal mere end fordoblet til 8,3 procent i 2017, mens yderligere 20 procent har en til to kødfrie dage om ugen (Dahlager, 2017a). Derudover har der siden 2011 været en tendens til et faldende kødsalg, som synes at være så stabilt, at det vil være en fortsættende tendens. Ligeså er der noget, der tyder på, at valget af kød mere er til kylling end, hvad der kan kaldes mere "klimaskadelige" kødtyper som okse, kalv og svin (Dahlager, 2017a). En seniorrådgiver fra DTU Fødevareinstituttet mener dog, at undersøgelsens resultater skal læses med det forbehold, at deltagerne i undersøgelsen, der er foretaget ved en spørgeskemaundersøgelse, kan have haft en stor interesse i emnet, så tallene kan være noget højere end hvad de i virkeligheden er. Der findes nemlig ingen store, officielle undersøgelser af kødspisning og vegetarisme i Danmark (Dahlager, 2017a). Det er jo nemlig stadig 70 procent af befolkningen, der siger, at de aldrig har en kødfri dag, mens en anden undersøgelse fortæller, at for de fleste er indkøbsturen til supermarkedet styret af, at der skal være kød til aftensmad (Landbrug & Fødevarer, 2017, s. 3).

Der er en grøn bølge i gang og måske også nyhedens interesse i at have en grønnere livsstil, hvor man spiser mindre kød. Om det er et modefænomen eller en generel bevægelse båret af et fokus på klimabevidsthed, der vil betyde, at endnu flere fravælger

kødet, vil vi ikke gisne om, og det er heller ikke dette speciales sigte at besvare. Men forsker i fødevarer, Holm, siger i en artikel, at:

Diskussionen om dyrevelfærd, udmeldingen om, at rødt kød kan være kræftfremkaldende og hele klimadebatten, hvor kød er en af de store problemstillinger, er offentlige temaer. Så der er mange gode grunde til, at folk får fornemmelsen af, at det er smart at spise mindre kød. (Hesseldal, 2016)

Ligesom hun også interessant tilføjer, at tankegangen om kød som noget maskulint og at have magt over naturen er på retur (Hesseldal, 2016). Det mener hun skyldes en stigende bevidsthed om, at vi ikke har kontrol over naturen, og at maskuline fødevarer, som kød er en del af, ikke længere per definition er finere end noget andet. Derfor siger hun, at eksempelvis grøntsager har fået en højere status, og at kød derfor spiller en anden rolle i vores madlavning end tidligere (Hesseldal, 2016).

I tråd med den tendens, som Lotte Holm udpeger, er det derfor særligt interessant, at producenten Naturlil' i januar 2018 lancerede Hakket. Hakket er et hakkekøds-lignende plantebaseret produkt, der kan bruges som man ellers ville bruge hakkekød. Selvom vi ikke vil udpege en egentlig årsagsvirkning til, at der er blevet lanceret et hakkekøds-lignende plantesubstitut, der nyder stor popularitet, så er de tendenser som bl.a. Holm peger på, et underliggende parameter for vores undersøgelsesinteresse; altså hvad er egentlig bevæggrunden for at købe et produkt, der ligner en pakket hakket oksekød, men ikke er det? Et centralt spørgsmål for os er, om Hakket appellerer til kødspisere eller til vegetarer og veganere. Altså er plantebaseret hakkekød noget, der skal eller kan få kødspisere til at spise mindre kød uden at gå på kompromis, ved stadig at kunne lave gængse hakkekødsbaserede retter? Er det appellerende for vegetarer som så stadig kan få hakkekøds egenskaber og muligheder, men uden at fravige kostprincipperne? Eller er det et produkt, der vækker afsky, fordi det ligner noget det ikke er?

1.4 Problemfelt og problemformulering

Lanceringen af Hakket afstedkom meget medieomtale, både om produktets egenskaber, men også at det tilsyneladende var så populært, at producenten ikke kunne følge med efterspørgslen, så der hurtigt måtte meldes udsolgt. Specialets interesse er ikke blot, hvem der vælger eller fravælger at købe et vegansk, plantebaseret

køderstatningsprodukt, men endnu mere *hvorfor* man vælger at købe det eller ikke købe det. I specialet handler det derfor om at finde bevæggrundene for det valg eller fravalg, hvad end man køber det for blot at prøve noget nyt, selvom man ellers er kødspiser, eller om man gør det, fordi man er vegetar eller veganer. Vi forventer nemlig, at der er forskellige motivationer for og meget forskellige opfattelser af Hakket afhængigt af, hvordan man forholder sig til kød. Vi tænker, hvorfor overhovedet spørge vegetarer, når det ligner hakkekød, for så er de vel ikke interesserede? Og er man kødspiser, hvorfor så spise noget, der ikke er hvad det udefra ligner? Netop derfor er det dog spændende at høre om forskellige opfattelser af Hakket, uanset om man er vegetar eller kødspiser. Derfor vil vi i specialet søge at nå en dybdegående forståelse af, hvordan nogle mennesker, uanset hvordan de spiser, opfatter Hakket og endnu mere, hvorfor Hakket fortolkes som det gør. I specialet ønsker vi derfor at besvare følgende problemformulering:

Hvordan fortolker forskellige personer Hakket i relation til deres madopfattelse og hvad kan Hakket siges at kommunikere?

Specialets tilgang

Når vi i specialet søger at opnå viden om forskellige fortolkninger og opfattelser af Hakket, er det essentielt overhovedet at vide, hvordan man skaber mening med meninger. Altså er vi nødt til at finde ud af, hvordan man kan arbejde med, hvordan der skabes mening om Hakket og ydermere, hvad meningerne overhovedet består af. Netop derfor er specialet inspireret af den strukturalistiske semiotik, hvor mening skabes på tværs af et tegns objekt, interpretant og repræsentamen. Inspirationen til denne tilgang fandt vi oprindeligt hos Mie Femø Nielsen, og hendes arbejde med organisationers image og identitet (Nielsen, 2004). På baggrund af Charles Sanders Peirces' (1983) tegnsystem undersøgte hun, hvordan man kunne oversætte de tre dele i Peirces trekant til ikke blot at gælde for eksempel det skrevne eller sagte, men også til at forstå, hvordan en organisations identitet dannes. Nielsen forsøgte her at gøre modellen mere dynamisk, og opfattede dens enkelte dele som elementer eller processer, der befinder sig i konstant forandring. Nielsen oversatte her et tegns repræsentamen til at omhandle en organisations udtryk, og altså det organisationen kommunikerer eksternt samt hvad den selv mener den er (Nielsen, 2004, s. 263). Tegnets interpretant blev omdannet til organisationens indtryk, og omhandler ifølge Nielsen (2004) den eksterne opfattelse som forskellige interessenter og modtagere har af organisationen. Sidst blev tegnets

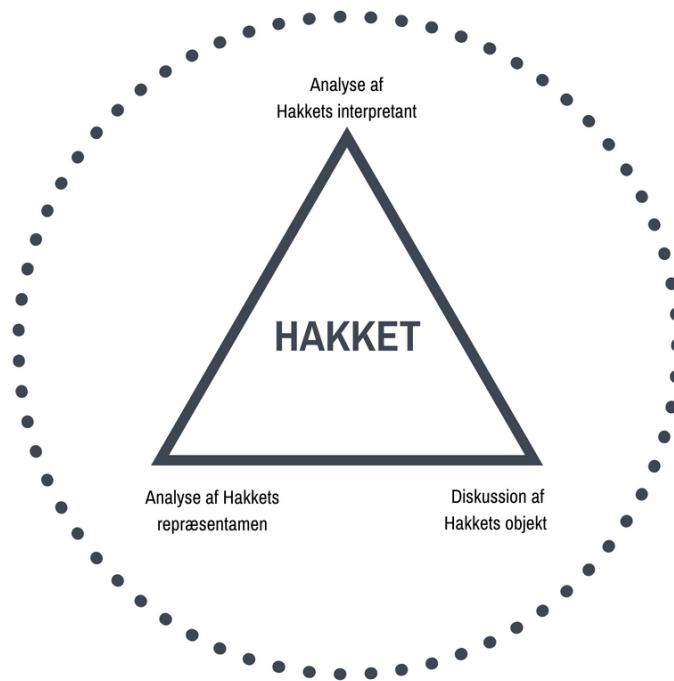
objekt udviklet til at omhandle organisationens indhold, og altså de ydelser, funktioner og formål som organisationen kan bidrage med - på tværs af både interne og eksterne stakeholdere.

Når vi i specialet henter inspiration fra Nielsens udlægning af den semiotiske trekant, og måden dannelsen af en organisations identitet kan opfattes, handler det for os om måden, vi anskuer Hakkets som repræsentant for et fænomen og altså et tegn. Hvilke betydninger og meningskonstruktioner, der så ligger i Hakkets, vil være omdrejningspunkt for specialet. For at undersøge dette, vil vi i løbet af specialet zoome ind på de tre semiotiske tegnelementer, forstået som enkelte dele. Der vil altså findes en analyse af Hakkets repræsentamen, forstået gennem dens emballage, samt en del af produktteksten på Hakkets hjemmeside, og der vil findes en analyse af Hakkets interpretant forstået gennem en række potentielle forbrugeres meninger. Det sidste element, Hakkets objekt, vil efterfølgende blive grundlag for diskussion, hvor vi får mulighed for at se, hvilke værdier, kvaliteter, funktioner og formål, produktet tillægges fra både producent og modtager. Dog er det essentielt at forklare, at analysen af Hakkets indtryk uden tvivl vil fylde størstedelen af specialet. Dette eftersom vi her undersøger menneskers holdninger og opfattelser, og ikke søger at afgrænse os til deres umiddelbare holdning til Hakkets. For virkelig at forstå, hvad indtrykket kan være dannet af, er vi nemlig nødt til at forstå de bevæggrunde, der kan ligge bag meningerne.

Brugen af den strukturalistiske semiotik er dog ikke uproblematisk. Jacob Östberg (2003) beskriver, at strukturel semiotik netop kan kritiseres for at være enormt statisk og at udfaldet af en semiotisk analyse ofte bliver meget snævert, og baseret på fortolkerens umiddelbare analyser (Östberg, 2003, s. 30). Denne kritik anerkender vi netop ved ikke at foretage en klassisk semiotisk analyse af Hakkets som produkt, men i stedet at lade semiotikken være en anskuelse for specialets undersøgelsesinteresser. Vi anerkender altså, ligesom semiotikken foreskriver det, at mening skabes på baggrund af flere elementer, og ikke kan indsnævres. I stedet for at tænke os til mulige udfald for de tre elementer i anskuelsen af Hakkets som tegn, imødekommes kritikken derfor ved at zoome ind på de tre elementer, og lade hvert element fungere som en analyse i sig selv. Dog er vi klar over, at specialets konklusion aldrig vil være repræsentativ, hvilket da heller aldrig har været formålet. De meninger vi undersøger hos forskellige mennesker omhandler altså udelukkende dem, hvorfor man kan mene, at den semiotiske tanke bag specialet stadig kan kritiseres. Til gengæld er det i vores analyser essentielt, at det ikke blot er umiddelbare indtryk og opfattelser som undersøges, men bevæggrunde for

holdningerne. Derfor kommer vi i specialet frem til nogle årsagsforklaringer, der bidrager til analysen af Hakkets indtryk.

Specialet vil derfor være struktureret på baggrund af en underliggende semiotisk anskuelse, hvor vi konstant søger de meninger og tolkninger, der ligger i Hakkets repræsentamen, interpretant og objekt. Specialet følger derfor denne model:



Model 2: Hakket som tegn. Efter egen tilvirkning.

2.0 Metode

I indeværende afsnit vil vi præsentere specialets metodiske overvejelser og metodevalg. Desuden vil vi også her begrunde, hvorfor netop Hakket er det produkt, vi har valgt som omdrejningspunkt for besvarelse af problemformuleringen.

2.1 En enkeltstående case

Specialet tager udgangspunkt i tilgangen bag casestudier, fordi vi ønsker at opnå viden om et særligt fænomen. Når en forsker arbejder ud fra en case, gøres det for at eksemplificere en dimension af interesse (Flyvbjerg, 2010, s. 464). Vores speciale kan derfor ses som værende en detaljeret undersøgelse af et enkelt eksempel, eftersom vi undersøger Hakket som enkeltstående case og søger viden om de meninger og opfattelser, der findes om det.

Når man arbejder med casestudier, vil man ofte opleve, at man både ser, hvad der er typisk ved en case og hvad der er særligt ved den. Selve resultatet af undersøgelsen vil dog ofte vise, hvad der er usædvanligt ved den udvalgte case (Stake, 2003, s. 139). Ifølge Robert Stake, er formålet med casestudier selve interessen for casen man undersøger (Stake, 2003, s. 134). Flyvbjerg forklarer, at en af fordelene ved casestudiet er, at det er en metode som går tæt på virkelige situationer, og at detaljerigdommen afføder meget viden om både casen og dens virkelighed (Flyvbjerg, 2010, s. 467). Det er netop det vi søger med vores casestudie - at opnå viden om den virkelighed som Hakket befinder sig i, og altså de forståelser og holdninger, der florerer om produktet og særligt hvorfor. Desuden fremhæver Flyvbjerg, at casestudiet er en kontekstafhængig disciplin (Flyvbjerg, 2010, s. 466). Når vi udfører en række interviews som led i vores undersøgelser, spørger vi derfor vores informanter ind til deres forbrugs- og madvaner, idet vi her opnår indblik i den kontekst, der omkranser deres forbrug.

Stake (2003) beskriver, at der findes forskellige typer af casestudier. Den casetype, Stake kalder for *intrinsic case study* (iboende casestudie, red.), finder vi særligt interessant og rammende for den type casestudie, vi beskæftiger os med. Ved den type casestudie ønsker forskeren en bedre forståelse for én særlig case (Stake, 2003, s. 140). Man vil altså her undersøge en case, fordi den i sig selv er interessant at dykke ned i (Stake, 2003, s. 140). Vi har valgt Hakket ud blandt andre plantefarsprodukter, fordi den skiller sig ud ved at have en fysisk lighed med hakket oksekød. Derfor vælger vi netop at beskæftige os med den case, og undersøge, hvad der gør den særlig. Undersøgelsen af en

case af en sådan type gør, at man ser på hvad der er vigtigt ved casen i dens egen verden, og det er sjældent den samme som forskernes og teoretikers verden (Stake, 2003, s. 140). Altså undersøger man, hvad der gør en case unik.

Casetilgangen er særligt relevant for os at anvende, da vi er interesserede i at opnå viden om et enkeltstående tilfælde, og fordi vi ikke ønsker at generalisere eller skabe teori, men lade vores case udfolde sig for os i al sin detaljerighed. Undersøgelsen bygger derfor, som både Flyvbjerg (2010) og Stake (2003) fremhæver, på ren og skær interesse.

2.2 Valg af case

Eftersom vi tager udgangspunkt i Hakket som case, og altså som enestående tilfælde, er det relevant at beskrive yderligere, hvorfor valget er faldet på netop dette produkt. I supermarkederne er plantebaseret convenience mad¹ efterhånden blevet en fast del af sortimentet, og udvalget af de plantebaserede produkter er steget (Larsen, 2016; Rasmussen, 2016). Det har længe været muligt at købe færdiglavede produkter som falafler, grøntsagsnuggets, vegetarburgere og meget mere. Men der er sket en udvikling i produktsortimentet, hvor der nu ikke længere kun tilbydes fuldstændigt færdiglavede vegetarprodukter. Brands som både Løgismose, Coop og Dansk Supermarked tilbyder nemlig forskellige former for plantefars, der kan benyttes på samme måde som almindeligt hakkekød, og altså som en slags erstatning for hakkekød. Når dette er tilfældet er det relevant at beskrive, hvorfor vi finder netop Hakket særligt interessant, når produktet kan siges at være et af mange.

I afsnit 4.1.1 analyseres Hakkets kommunikation ved Lisbeth Thorlacious' (2004) udvidede kommunikationsmodel efter Roman Jakobsons (1979) forbillede. Her tydeliggøres det, at produktet på flere punkter efterligner almindeligt hakket oksekød. Produktets emballage ligner den som typisk findes ved hakket oksekød, og er man interesseret i at købe det finder man det også i køddisken sammen med faktisk kød. Netop derfor falder vores interesse på Hakket, da det modsat andre vegetariske køderstatninger, i høj grad markedsføres som og efterligner hakkekød. Derfor er det interessant at undersøge, hvorfor nogle kan tiltales af eller have afsky for produktet, da

¹ Convenience handler om, at det skal være nemmere at skaffe, opbevare, spise og særligt tilberede måltider. Man taler om convenience-produkter, når produktet afkorter eller helt overflødiggjør tilberedningen af enkelte måltidskomponenter, som for eksempel en færdiglavede sovs (Grunert, 2012, s. 227)

et vegetarisk produkt umiddelbart kan siges at være tiltænkt vegetarer, men Hakket er sværere at placere da produktet i høj grad ligner almindeligt kød.

Derudover har vi fundet Hakket særligt interessant, grundet den omtale produktet har fået i medierne. Flere medier har nemlig skrevet om dets lancering, og flere debatter om produktet har verseret på Facebook (Dahllager, 2017b; Himmelstrup, 2018; Buch, 2017; Nielsen, 2018; Vestervig, 2018). Blandt andet da TV- og radiovært Peter Falktoft reklamerede for Hakket på sin Instagram- og Facebook-profil. Her delte han en video, hvor han tilberedte Hakket som en bolognese, og overbeviste sin mor om, at det var almindeligt hakket oksekød han havde brugt (Falktoft, 2018). Videoen blev set over 125.000 gange, hvilket er en fordobling af Falktofts normale gennemsnit på cirka 50.000 visninger pr. video. Selvom Falktoft blev betalt for samarbejdet her, var det stadig et led i den enorme medieomtale som produktet har fået, hvorfor vores interesse blev vakt.

Som tidligere beskrevet findes der flere forskellige køderstatninger på markedet, hvorfor vi finder det relevant at reflektere over, hvordan det havde påvirket specialet, såfremt vi havde udvalgt flere produkter end Hakket. Specialets interesse i vegetariske køderstatninger kunne have taget udgangspunkt i en komparativ tilgang, hvor forskellige køderstatninger i samme produktklasse blev sammenlignet. Altså ville forskellige former for plantefars blive undersøgt. Dette for at undersøge produkternes placering på markedet, og ydermere udlede noget om, hvilke værdier de forskellige produkter besidder for forskellige mennesker. Her havde vi opnået en undersøgelse af forskellige vegetariske produkters betydning for forbrugerne. Dog er vi, som beskrevet i afsnittet om casestudier, mere interesserede i undersøgelsen af, hvorfor et vegansk produkt simulerer hakket kød, og særligt hvordan det aflæses af forskellige mennesker.

2.3 Interviews

For at undersøge hvordan Hakket fortolkes, undersøges forskellige menneskers forbrug af og holdning til fødevarer, samt deres refleksioner om Hakket. Dette for at kunne analysere hvilke værdier, der har betydning for deres forbrug, som kan have indflydelse på opfattelsen af Hakket. Derfor vil specialets empiri bestå af 7 interviews, der søger at klarlægge de bevæggrunde og værdier, der ligger til grund for 7 forskellige personers forbrugs- og madvaner. Under interviewet vil vi altså forsøge at opnå viden om forskellige temaer, som interviewpersonerne skal forholde sig til. Interviewet er derfor udformet som en semistruktureret samtale, hvor vi får indblik i interviewpersonernes perspektiver på de tematikker vi præsenterer dem for (Brinkmann & Tanggaard, 2010,

s. 31; Kvale, 2007, s. 10). Svend Brinkmann anbefaler netop at benytte sig af kvalitative interviews, når man søger indsigt i menneskers individuelle tanker og oplevelser (Brinkmann, 2013, s. 69). Under interviewet opstår nemlig muligheden for at få indsigt i, hvordan interviewpersonerne oplever Hakket som fænomen. Udformningen af interviewet, samt de temaer vi vil berøre, beskrives yderligere i afsnit 2.5.

Andre metoder til empiriindsamling kunne også have gavnet specialet, hvor vi blandt andet har diskuteret, hvorvidt der skulle afholdes en eller flere fokusgrupper, i stedet for at udføre enkeltinterviews. Fokusgrupper kunne have gavnet specialets empiri, da man her kan opnå viden om de diskurser, der skabes om et produkt, og derigennem undersøge hvilke meninger, der skabes på tværs af deltagerne i fokusgruppen (Halkier, 2010, s. 123). Ved en fokusgruppe ville vi altså opnå indblik i fokusgruppemedtagernes meninger og holdninger, men da vi ydermere ønsker at få viden om de bevæggrunde, der ligger til grund for deltagerens forbrug og holdninger, fandt vi ikke fokusgruppen, som den bedste metode til indsamling af empiri. Ved enkeltinterviewet opstår nemlig bedre mulighed for at kunne spørge dybdegående ind, og opklare interviewpersonens svar (Bryman, 2012, s. 498). Dette er ikke tilfældet ved fokusgruppen, hvor det kan være ubehageligt at spørge en deltager meget dybdegående ind til et udsagn i et forum, hvor der sidder en række andre mennesker og lytter med. Under interviewene er vi netop interesseret i at spørge nærmere ind til informanternes bevæggrunde for deres forbrug, hvorfor vi benytter interviewteknikken laddering. Denne metode ville ikke være relevant at benytte under en fokusgruppe, hvorfor det kan blive svært at udlede bevæggrunde, såfremt der afholdes fokusgrupper. Derudover er der altid den risiko ved fokusgruppeinterviews, at deltagerne kan blive farvet af hinandens holdninger, eller opføre sig anderledes under interviewet end normalt, fordi de ikke er trygge i den position, de er i under fokusgruppen (Bryman, 2012, s. 519). Altså kan en deltager for eksempel indtage en meget dominerende position, hvor andre deltagere kan føle sig mindre trygge ved at ytre egne holdninger. Dette har også været en af grundene til, at valget faldt på enkeltinterviews, da vi ikke er interesserede i at analysere gruppedynamikker, men udelukkende vil fokusere på bevæggrunde og værdier for forbrug og madvaner. Vi er dog klar over, at et enkeltinterview heller ikke nødvendigvis giver den fulde sandhed. En samtale vil altid være påvirket af konteksten, den foregår i. De 7 personer, vi interviewer, vil derfor også være påvirket af, at de taler med fremmede, altså os, og kan derfor lade deres svar påvirke af dette. Det er en bias, vi må medtage, og lade vores interviewramme være så åben, så vi kan få flest mulige nuancer

med. Dertil vil ladderings-teknikken også være en måde at komme så nært på interviewpersonerne som muligt.

I specialet vil dybdegående enkeltinterviews således udgøre vore empiriske grundlag for undersøgelsen af, hvordan forskellige personer fortolker Hakket, og hvilken betydning deres grundlæggende syn på mad og fødevarer har. Derfor er det relevant at nævne David Glen Mick og Claus Buhls undersøgelse (1992) af tre brødres forståelse og perception af forskellige reklamer. Det er relevant, fordi Mick og Buhl (1992) netop undersøgte betydningen af menneskers baggrund og livsfaser i forhold til, hvordan de opfatter udvalgte reklamer. Deres undersøgelse kan altså være en parallel til specialet her, da vi ligeledes søger at opnå viden om forståelse og fortolkning af produkter. I vores tilfælde handler det dog ikke om reklamer, men om et bestemt produkt. Mick og Buhl (1992) udførte interviews ad flere omgange med de tre brødre, hvor forskellige faktorer om deres liv er blevet undersøgt dybdegående. Dette for at kunne udlede noget om opvækstens betydning, som man må formode har været forholdsvis ens eftersom de er brødre, samt at kunne udlede noget om betydningen for deres videre og nuværende sociale liv. I vores empiri har vi ikke udført flere interviews med de samme personer, og kan derfor ikke sige noget om forskellige livsfasers betydning, men vi har dog stadig spurgt ind til deres barndom, deres livssituation og forbrug i dag og efterfølgende deres opfattelse af Hakket. Tilgangen til vores empiri er derfor i nogen grad inspireret af Mick og Buhls (1992) tilgang. Vores analyse vil til dels også være inspireret af Mick og Buhls (1992) formål om at afkode forståelser for et givent emne. I andre forskningsprojekter, der vedrører forbrugeres opfattelse af mad og sundhed, er samme metodiske tilgang anvendt. Eksempelvis har Dorte Kristensen med flere i to forskningsprojekter anvendt dybdegående interviews med få informanter, der som led i interviewene har haft fokus på madkultur, spisevaner og livsstil (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011; Kristensen, Askegaard & Jeppesen, 2013). Tilgangen i disse forskningsprojekter var, som også kendetegner dette speciales metodetilgang, socialkonstruktivistisk. Altså at man undersøger forbrugspraksisser og deres relation til nutidige idéer om sundhed ligeså vel som de kulturelle madmønstre, man er vokset op med eller har tilegnet sig (Kristensen et al. 2013). Med inspiration fra sådan en metodisk tilgang lader vi også dette indføre i vores interviewguide. I vores dybdegående interviews inkluderer vi derfor spørgsmål om den madkultur informanterne er vokset op med, da det kan have noget at sige om måden de spiser på i dag og hvordan de fortolker Hakket.

2.4 Laddering

Som beskrevet udføres kvalitative interviews med udvalgte informanter, som har til formål at give os viden om, hvad der rører sig i et menneske, når de møder et produkt som Hakket. Vækker det for eksempel noget emotionelt i et menneske, at et produkt foregiver at være kød, når nu det ikke er det? Vækker det nysgerrighed, afsky eller ligegyldighed? Vigtigst af alt, vil vi gerne finde ud af *hvorfor* informanterne tænker om eller føler for produktet som de gør.

En måde at opnå viden om dette *hvorfor* er laddering-teknikken, der anses som en brugbar metode til at forstå adfærd inden for kvalitativ forskning (Veludo-de-Oliveira, Ikeda & Campomar, 2006, s. 297). Egentligt stammer laddering fra psykologien, hvor George Kelly i 1955 udviklede en mere generel teori for tolkningen af og forventningen til individers oplevelser. Herunder lå en forestilling om, at indre processer som tanker, forestillinger og konstruktioner ligger til grund for adfærd, og bidrog dermed til udviklingen af kognitiv fortolkning. Man mener derefter, at Dennis Hinkle udviklede selve laddering-teknikken i 1965 som en måde at trænge ind i systemet for personlig mening (Veludo-de-Oliveira et al., 2006, s. 298). I et markedsføringsperspektiv er det jo ret enestående, hvis man kan trænge ind i personers indre tankemønstre og dermed vide, hvad det er de gerne vil have opfyldt for sig selv, og derefter målrette produktudvikling og markedsføring efter det. Thomas Reynolds og Jonathan Gutman behandler laddering-teknikken i et marketing-forskningsperspektiv og placerer laddering som et psykologisk anskuelsespunkt på markedspladsen (Reynolds & Gutman, 1988, s. 11). Perspektivet baserer sig på Means-End teorien og fokuserer specifikt på de forbindelser, der er mellem et produkts egenskaber (means), de konsekvenser eller betydninger, som egenskaberne har for forbrugeren og endeligt de personlige værdier (ends), som de konsekvenser forstærker. Kort sagt specificerer Means-End teorien det underliggende rationale for, hvorfor konsekvenserne er vigtige, nemlig fordi de taler ind i personlige værdier (Reynolds & Gutman, 1988, s.11). Reynolds og Gutman definerer laddering som: "Laddering refers to an in-depth, one-on-one interview technique used to develop an understanding of how consumers translate the attributes of products into meaningful associations with respect to self, following Means-End theory", (Reynolds & Gutman, 1988, s. 12). Det leder tankerne til Sidney Levys berømte sætning "People buy products not only for what they can do, but also for what they mean" (Levy, 1959, s. 118). Når laddering er en metode til at klarlægge netop disse betydninger, og de bevæggrunde der findes bag betydningerne, vækker det vores interesse i forhold til at bruge metoden under vores interviews. Dog vil vi ikke nødvendigvis bruge tilgangen

præcist, som beskrevet indtil videre, hvorfor det bliver relevant at beskrive udviklingen af metoden yderligere.

Overordnet kan vi indtil videre optegne, at laddering drejer sig om to teoretiske spor inden for markedsføringsteori; den sociologiske og den psykologiske. Reynolds og Gutman (1988) skriver, at det sociologiske spor er et makroperspektiv, hvor man følger standardiseret forskningsmetodologi, som for eksempel spørgeskemaer og kategoriserer respondenter efter prædefinerede klynger eller grupper. Produkter og måden at markedsføre dem på sker så efter tankegangen om, at det vil være attraktivt for personer, der på papiret falder inden for en given målgruppe. Manglen i denne tilgang er, at man ikke her forstår, hvorfor et givent produkts kvalitet passer ind i forbrugers liv (Reynolds & Gutman, 1988, s. 11). Det psykologiske spor er et mikroperspektiv, der baserer sig på Means-End teori (Gutman, 1982). Konceptet bag skal, i teorien, give en måde at positionere produkter ved at associere et produkts fysiske kvaliteter med markedsføring, der forsøger at binde forbruget af produktet til opnåelsen af en ønsket personlig værdi. Altså ikke bare at vide, at forbrugere vil klæde sig pænt på, men også vide, hvorfor de vil se sådan ud. Det kan for eksempel være at udstråle seksuel tiltrækning, succes eller stilsikkerhed, og derfor vide hvilke kvaliteter nogle typer beklædning skal have for, at forbrugeren opnår den værdi gennem produktet (Gutman, 1982, s. 60).

Under interviewene vil vi i højere grad søge at afdække det psykologiske spor gennem laddering metoden. Dette fordi vi ikke ønsker at finde ud af, hvordan Hakket kan introduceres på markedet, så effektivt som muligt i forhold til Means-End, men derimod, hvorfor Hakket opnår sin betydning og værdi hos interviewpersonerne.

Laddering som interviewteknik

Laddering kan siges at være en måde, hvor man, så at sige, afdækker rækkerne i den stige, man vil nå op ad ved at foretage visse forbrugsvalg. Laddering er dermed et skræddersyet interviewformat, hvor man stiller spørgsmål af typen "hvorfor er det vigtigt for dig?", for at finde forbindelsesleddene mellem et produkts egenskaber, konsekvenserne for forbrugeren og endeligt værdierne. Gutman og Reynolds forståelse udlægges som, at produkter købes og forbruges, fordi de repræsenterer noget for folk (Veludo-de-Oliveira et al., 2006, s. 298). Altså har forbrugsprodukter en værdi, der rækker udover selve forbrugsobjektet, jævnfør Levy (1959). Laddering er derfor en meget struktureret interviewform, hvor man som interviewer skal kunne mestre at

holde samtalen på sporet og løbende konstatere, hvornår der tales om hvad på stigen. Desuden er det en antagelse, at man vil kunne få et menneske til at sætte ord på de personlige værdier, man ønsker at opnå ved for eksempel at købe økologiske varer, eller spise kød. Spørgsmålet er blot om det kan lade sig gøre? Altså om den forestilling, der ligger i metoden om, at der kan stilles nogle "gode spørgsmål", der afføder "gode svar", så man i forbrugerforskning kan finde ud af, hvad man vil om forbrugeres liv, tanker og følelser. I et ladderings-interview stilles de sekventielle hvorfor-spørgsmål, for at tappe ind i forbrugsrelaterede Means-End strukturer i interviewpersonens hukommelse (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 64). Der er altså en kognitiv forestilling iboende i metoden om, at dette både kan italesættes og aflæses. Som Grunert og Grunert fremfører deres syn på det, så er Means-End og ladderings mål at måle forbrugeres forbrugsrelevante kognitive strukturer (Grunert & Grunert, 1995, s. 210). Dette stiller Sørensen og Askegaard (2007) kritisk spørgsmålstejn ved, og vil gerne dekonstruere ladderings-interviewets paradigme, så der sættes spørgsmål ved rationalet bag Means-End teorien. Fremfor at anskue forbrugerforskning fra et kognitivt synspunkt, foreslår Sørensen og Askegaard (2007) i stedet en diskursiv tilgang til ladderings, både som interviewteknik og som analyse. De mener, at et diskursivt perspektiv i højere grad anskuer interviewsituationen, som en social proces end det kognitive synspunkt gør (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 64). De modsiger sig dermed et kritisk rationelt videnskabssyn, der findes blandt flere teoretikere, som anvender ladderings. I et fænomenologisk syn, vil det man "måler" med Means-End og ladderings være kontekstafhængigt, og derfor giver det slet ikke mening at "måle" noget situationsuafhængigt (Grunert & Grunert, 1995, s. 260). Sørensen og Askegaard (2007) understreger, at der i menneskelig adfærd hersker et princip om normativitet og intentionalitet. Derfor fremlægger de en diskursiv tilgang til ladderings, som de mener er en bedre måde at forstå og analysere et forbrugerinterview. De følger Richard Bagozzi og Pratibha Dabholkar (2000), der arbejder ud fra en socialkonstruktivistisk reference til diskursteori, men som stadig følger et vist psykologisk snit hertil. Sørensen og Askegaards ambition med deres kritik er at udlægge, hvordan en diskursiv tilgang åbner op for at forstå hvordan ladderings-data er produceret og ikke bare fundet ved at opsætte Means-End hierarkier (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 68).

En væsentlig pointe i Sørensen og Askegaards (2007) tilgang er, at de ser på selve situationen, hvor (ladderings) interviewet foregår, hvor der er en vis performativitet, fordi en interviewdeltager gør noget. Udover at intervieweren stiller spørgsmål og interviewdeltageren svarer ved at forsikre om sin måde at være forbruger, så framer

intervieweren situationen på en bestemt måde og tildeler roller i interviewsituationen. Interviewdeltageren skaber med sine ytringer et vist billede af sig selv, og konstruerer dermed en identitet med situationelle træk. Her er pointen altså, at man ser på, hvordan visse ord eller måder at tale på har visse effekter eller konsekvenser for interviewdata (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 70). Vi ser det ikke som meningsfuldt at afdække meningshierarkier for, hvorfor vores informanter har det forbrugssyn, de har. Altså stiller vi os, ligesom Sørensen og Askegaard (2007) kritiske overfor om det i realiteten kan lade sig gøre. Vi vil langt hellere have indsigt i, hvorfor vores informanter tænker om mad som de gør og lader det derfor bero på en kvalitativ forståelse. Teknikken bag laddering er i vores optik særdeles egnet til netop at komme nærmere et *hvorfor*, men vi fraviger altså teoriens oprindelige sigte om at afdække kognitive strukturer. Derfor følger vi Askegaard og Sørensen (2007) eksempel og lader laddering kombinere med diskurspsykologien, for at have så effektiv en metodisk tilgang til vores undersøgelsesmål som muligt.

En diskursiv tilgang til laddering

Ifølge Sørensen og Askegaard (2007) trækker laddering interviewet på en af keredisciplinerne i retorik, nemlig argumentation. Med den type argumentation, der sker i laddering interview (ensidet fra den interviewede) kan de producerede Means-End kæder opfattes som kæder af argumenter for de handlinger og præferencer, som interviewpersonen beskriver. Hvorfor-spørgsmålene bringer den interviewede i en situation, hvor man skal retfærdiggøre, forklare og forsvare sine forudgående påstande. Altså skal man diskutere, hvilket ifølge Sørensen og Askegaard betyder, at:

Even though the position is a forced one, the interviewee still has to “fill out” with statements that are culturally valid. Otherwise, the interview will collapse – again. Hence, the produced means-end chains are to be considered chains of culturally valid reasons. (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 71)

I det perspektiv er det interessant at observere, hvilket materiale kæderne er lavet af, altså hvilke diskurser, den interviewede trækker på for at konstruere og fastholde positionen som forbruger. På samme tid bliver det relevant at observere, hvilke andre identiteter den interviewede konstruerer for at støtte op om den position.

Laddering er et interessant perspektiv til at opnå de indsigter, vi ønsker med vores interviews. Vi er dog ikke ude på at udføre en markedsundersøgelse på vegne af Naturli’

hvor laddering i sit oprindelige udgangspunkt vil siges at kunne anvendes, hvis altså man tror på, at man vil kunne afdække disse strukturer efter en kvantitativ og nærmest positivistisk tilgang, som Reynolds og Gutman (1988) argumenterer for. I stedet vil vi gerne opnå indsigt i mennesker som navigatører i en forbrugerjungle, hvor mange faktorer har indflydelse på deres tilgang til markedet og til sig selv som forbrugere. Derfor støtter vi os til den mere socialkonstruktivistiske og diskursive tilgang til laddering, som udlagt af Sørensen og Askegaard (2007).

Fremfor at kortlægge Means-End kæder i vores interviews giver det bedre mening at anvende en diskurspsykologisk tilgang til behandlingen af vores data, fordi der her er fokus på, hvordan mennesker konstruerer sig selv og den virkelighed de lever i (Potter & Wetherell, 1987). Med en diskursanalyse forsøger man ikke at kategorisere forbrugerne, som man ellers har gjort i forbrugeranalyser i det Giddens (1994) betegner det senmoderne samfund, hvor forbrugere beskrives som kamæleonagtige, der først påtager sig en identitet og i det næste øjeblik en anden. I stedet forsøger diskursanalysen at identificere de positioner som forbrugerne svæver mellem. I det lys kan man bruge diskursanalysen som et instrument til at lytte til den nynnen af stemmer, der er i markedet (Sørensen & Askegaard, 2007, s. 74).

Vi anerkender selve laddering-teknikken som en velegnet metode til at opnå indsigt i forbrugeres købsmotiver, men foreslår dog en anden måde at aflæse, forstå og fortolke den data, som interviewene giver, nemlig gennem den psykologiske diskursanalyse og receptionsanalyse – ligesom vi vil tilgå interviewene med visheden om, at der er et vist positioneringselement, som vi må tage højde for i analysen. Når vi beder informanterne om at fortælle, hvordan de aflæser det konkrete produkt Hakket, så spørger vi ind til deres reception og perception af det. En læser af et produkt må forstå sig selv som et individ med såvel fysiske som sociokulturelle behov, som kommercielle varer kan tilfredsstille (Buhl, 1993, s. 190). Når vi anvender laddering som interviewteknik og den psykologiske diskursanalyse som analysemetode, så forsøger vi at optegne den sociokulturelle kontekst for informanternes aflæsning af produktet, hvorved vi også har en receptionsanalytisk tilgang til empirien.

2.5 Interviewguide

Som beskrevet benytter vi teknikkerne bag laddering under vores interview, men vælger dog at gå lidt blødere til værks end sædvanlig laddering-metode. Det vil sige, vi er mindre konsekvente i at spørge "hvorfor" hele tiden og lader derfor også interviewene være semistrukturerede. Derfor er vi ikke fastlagte på en struktur efter

Means-End kæder. Vi søger at få indblik i interviewpersonernes indkøbsvaner og opnå indsigt i, hvad der er betydningsfuldt for dem, i forhold til deres forbrug og madvaner. Derfor holder vi os stadig til nogle særlige tematikker, som er omdrejningspunktet for interviewet, men er stadig åbne for afvigelser, hvor ladderings-teknikken pakkes ind i en semistruktureret tilgang.

Interviewene opdeles i to dele:

1. Madvaner og indkøbsmønstre
2. Produktet Hakket

Vi søger først og fremmest viden om informanternes generelle madvaner og indkøbsmønstre, hvor det bliver væsentligt at forsøge at afdække de bevæggrunde, der ligger bag dette. Dermed kan vi forstå, hvilke værdier og bevæggrunde, der ligger bag deres forbrug og tilgang til fødevarerindkøb. Herefter vil interviewet omhandle Hakket som produkt, og altså informanternes meningskonstruktioner heraf. Dette for at forstå, hvilke betydninger interviewpersonerne tillægger produktet, og altså undersøge, hvorfor de opfatter det som de gør.

Interviewguiden havde oprindeligt yderligere en del, som vi ønskede at behandle. Det var en associationsleg, hvor informanterne skulle sætte ord på deres umiddelbare tanker om Hakket. Tanken bag dette element i interviewene var at få indsigt i deres umiddelbare reaktioner på produktet, som måske kunne blive ledende for det videre interview. På den måde kunne vi opnå nogle pejlemærker i forhold til, hvad der eventuelt kunne spørges yderligere ind til under interviewet. Dog udførte vi en pilottest af interviewet, hvor dette element indgik, for at undersøge interviewets egenskaber samt afdækning af vores temaer (Bryman, 2012, s. 263). Her fandt vi ud af, at associationslegen ikke fungerede godt og blev et unødvendigt ophold i en ellers forholdsvist flydende samtale. Derfor valgte vi at udelade associationslegen. Udformningen af interviewguiden har derfor taget udgangspunkt i de to ovenstående dele.

Udformningen af spørgsmål til interviewguiden er inspireret af rækkefølgen, der typisk følges ved et ladderings-interview:

- Attributter, der indebærer, at man spørger ind til særlige karakteristika ved det produkt, der undersøges. I vores tilfælde vil vi dog ikke udelukkende undersøge karakteristika ved selve produktet Hakket, men ydermere tingsliggøre selve

forbruget. Her vil spørgsmål som "Vil du beskrive en typisk indkøbssituation for mig?" altså indgå, hvilket bidrager med karakteristika af selve indkøbsturen.

- Konsekvenser, hvor man undersøger hvilke betydninger, der ligger bag de beskrevne karakteristika ved at spørge "hvorfor".
- Værdier, hvor vi søger at opnå viden om de værdier, der ligger bag karakteristikaene. Vi stiller altså spørgsmål, der har til formål at undersøge, hvilke værdier der afspejles eller ikke afspejles i interviewpersonen, når en karakteristika omtales, som senere i analysen vil fortælle os, hvad værdien har betydning i.

Interviewguiden er således struktureret af spørgsmål, der søger at opnå alle niveauer i et laddering-interview. Ydermere har vi forud for dannelsen af interviewspørgsmål brainstormet på, hvilken undren der skal afdækkes under vores interviews, og hvorfor det netop er den særlige undren, der er interessant at undersøge i forhold til vores problemformulering. Alan Bryman beskriver, at interviewerens i dannelsen af interviewspørgsmål med fordel kan spørge sig selv "what about this thing is puzzling me?" (Bryman, 2012, s. 473). Derfor diskuterede vi i fællesskab, hvilke aspekter af de to tidligere præsenterede dele, vi undrede os over. Med interviewguiden har vi således forsøgt at skabe spørgsmål, der indsamler viden om vores undren ud fra de to dele, og altså vores undersøgelsesmål, men som på samme tid forekommer gennem en rød tråd, der desuden kan guide os i vores videre behandling af vores interviews (Brinkmann, 2013, s. 68).

Selvom vi i interviewguiden søger at nå de tre niveauer, ønsker vi som tidligere beskrevet alligevel at fravige fra laddering-teknikkens meget strukturerede tilgang. Dette så der opstår plads til afvigelser i forhold til, hvad vi taler med interviewpersonerne om og så situationen ikke låses af vores agenda. Interviewguiden skal derfor blot opfattes som en guide, der besidder nogle væsentlige spørgsmål for vores undersøgelse, men ikke som en fuldstændig fastlåst ramme for interviewet. Interviewguiden er derfor en vejledning til os selv i, hvad vi gerne vil have svar på i løbet af vores interviews. Faren ved overhovedet at udforme en interviewguide er, at vi holder os for meget til guiden og lader den blive for styrende for interviewet. Er det tilfældet kan man overse mulige relevante emner, som interviewpersonerne italesætter, men som man ikke formår at stille uddybende spørgsmål til. Som interviewere er vores rolle derfor at benytte os af interviewguiden, men på samme tid lytte til interviewpersonerne

og lade samtalen i sig selv være styrende for interviewet, mens guiden vil blive vejledende.

Hele interviewguiden findes i bilag 1.

2.6 Rekruttering af interviewpersoner

Når der skal rekrutteres interviewpersoner beskriver Brinkmann (2013) vigtigheden i at skelne mellem udvælgelse og stikprøvetagning. Brinkmann (2013) forklarer, at man under udvælgelsen beslutter, hvem der overhovedet er relevante for undersøgelsen, og altså hvilket fokus man ønsker at anlægge overordnet set. Dette kan for eksempel være valget af mennesker med depression, som et overordnet udvælgelsesprincip. Derefter udføres en stikprøvetagning, hvor man udpeger de individuelle personer som er relevante i forhold til udvælgelsens fokus (Brinkmann, 2013, s. 81). I forhold til mennesker med depression kunne dette altså være, ti mænd og ti kvinder med depression, som er indlagt på hospital X i by Y. Vi er interesserede i personer, der spiser kød, og personer der ikke spiser kød eftersom vi undersøger et vegansk produkt, der simulerer kød. Sådanne personer udgør altså vores overordnede udvælgelsesprincip, hvortil der findes flere mulige stikprøvestrategier for at udpege individuelle interviewpersoner til vores interviews. Brinkmann beskriver flere mulige strategier til at udpege informanter til for eksempel et interview, ved at benytte stikprøvetagning. Stikprøvetagning benyttes oftest til at udvælge respondenter til kvantitative undersøgelser, hvor målet er udføre en repræsentativ undersøgelse, men Brinkmann opstiller en række stikprøvestrategier som ligeledes kan benyttes på kvalitative undersøgelser (Brinkmann, 2013, s. 81). Det betegner han som informationsorienteret udvælgelse, som han, på baggrund af Flyvbjerg, beskriver er særligt nyttigt til casestudier, da udvælgelsen af eksempelvis interviewpersoner, beror på forventningerne til informationsindholdet (Brinkmann, 2013, s. 82). Forskeren kan her søge efter informanter, der besidder en særlig viden, som man mener vil gavne undersøgelsen.

Vi har i udvælgelsen af interviewpersoner haft fokus på grundtanken bag informationsorienteret udvælgelse (Brinkmann, 2013, s. 82), hvorfor vi har samlet personer, som vi mener kan give os nyttig information om vores undersøgelsesspørgsmål, der kan bidrage til besvarelsen af vores problemformulering. Vi udfører altså med andre ord en purposive sampling, hvor vi ikke blot udvælger tilfældige personer, men personer som vi mener kan bidrage til specialets mål (Bryman,

2012, s. 418). Ydermere ønskede vi at udvælge personer, der var forskellige fra hinanden, idet vi er interesserede i forståelser og holdninger fra forskellige typer, som enten spiser kød eller ikke gør. Derfor opstillede vi nedenstående skema for at guide vores søgen efter forskellige personer. Her baserede vi forskellighed på baggrund af køn, alder, civilstatus samt hvorvidt de har børn eller ej, eftersom vi mener, at disse faktorer har indvirken på ens livssituation og erfaringer. Nedenfor ses en skematisk oversigt af et bud på hvilke informanter, der kunne være interessante at interviewe.

Informant 1	Informant 2	Informant 3	Informant 4	Informant 5	Informant 6
Kødspiser	Kødspiser	Kødspiser	Ikke kødspiser	Ikke kødspiser	Ikke kødspiser
20-30 år	30-45 år	45-60 år	20-30 år	30-45 år	45-60 år
Har ikke børn	Har børn	Har børn	Har ikke børn	Har ikke børn	Har børn
Mand	Kvinde	Kvinde	Kvinde	Mand	Mand
Single	Samlevende	Single	Samlevende	Single	Samlevende

Skemaet viser et bud på, hvordan informanterne kunne se ud og altså et ønskescenarie. Dog var skemaet ingen garanti for, at de personer, vi finder lige præcis opfylder disse krav. Dette vil dog ikke blive problematisk for specialet, da vi som beskrevet ikke er interesserede i at tale med en særlig type menneske, men alle typer. Skemaet er derfor blot en guide til os, der har til formål, at vi ikke udelukkende udvælger én type af informanter. Vi ønsker at udføre et så eksplorativt studie som muligt, dog er det for undersøgelsens fokus nødvendigt, at der hos informanterne er både kød- og ikke-kødspisere, fordi vi som tidligere beskrevet finder det interessant at undersøge, hvordan et vegansk produkt, der af udseende ligner kød, modtages hos netop disse to grupper.

Med vores skema over optimale respondenter in mente, blev typerne af informanter uddelt blandt os, hvor vi hver især fik til opgave at finde to informanter gennem vores egne netværks netværk. Vi udførte dermed en purposive sampling som tog udgangspunkt i de kriterier, vi har opstillet for optimale informanter. Således efterspurgte vi hos vores netværk på arbejdspladsen, familien, studiet, vennerne osv., om de kender en relevant person, der kunne være interessant for os at tale med i forhold til de kriterier, vi har sat for samplingen. Dette har også betydet, at vi ikke har kunnet opfylde ovenstående skema fuldstændigt, hvorfor det udelukkende har fungeret som en guide til differentiering mellem interviewpersonerne - hvilket da også var dets formål. Søgningen efter interviewpersoner gennem vores egne netværk, resulterede i nedenstående informanter (navnene er anonymiserede):

Informant 1 Daniel	Informant 2 Morten	Informant 3 Inge	Informant 4 Ragnhild	Informant 5 Christian	Informant 6 Pernille	Informant 7 Iben
Kødspiser	Kødspiser	Kødspiser	Ikke kødspiser	Ikke kødspiser	Ikke kødspiser	Ikke kødspiser
30	45	58	26	31	36	41
Single	Samlevende	Samlevende	Single	Samlevende	Samlevende	Samlevende
Ingen børn	Børn	Børn	Ingen børn	Børn	Børn	Børn

Med ovenstående respondenter har vi fulgt vores overordnede udvælgelsesstrategi, idet vi har formået både at udvælge personer, der spiser kød, og personer der ikke gør. Til gengæld ses en overvægt af samlevende med børn, hvorfor vi i undersøgelsen muligvis får større indblik i en families forbrugs- og madvaner, end personer der bor alene. Eftersom specialelets mål ikke er at skabe en repræsentativ viden om opfattelserne til Hakket, problematiserer vi ikke, at der er en overvægt af netop disse personer. Dog er det noget, vi i analysen alligevel bør være opmærksomme på, fordi deres opfattelser kan være nærmere hinanden eftersom deres livsverden også er det. De personer der alle er samlevende med børn, befinder sig dog alle i forskellige livsstadier, eftersom deres alder er forskellig. Derfor vil vi i analysen have familieperspektivet for øje, uden at lade det være styrende - eller forstyrrende.

Ydermere har vi i samplingen udvalgt 7 interviewpersoner fremfor de 6, vi ellers havde opstillet i skemaet over ønskede respondenter. Dette eftersom vi fik muligheden for at undersøge 7 menneskers livsverden, og ikke ønskede at begrænse os, hvis det kunne betyde endnu en værdifuld indsigt.

2.7 Udførelse af interviews

Under udførelsen af interview har vi løbende diskuteret interviewets gang og kvalitet i specialegruppen. Dette for at finde ud af, hvilke spørgemåder og situationelle forhold, der fungerede godt, og hvilke der fungerede knap så godt. Udover generelle forhold som for eksempel larmen på en café eller lignende, var det mest markante, vi diskuterede, informanternes reaktion på den milde ladder-tekni vi anvendte. Under interviewet med Iben, som var et af de første vi udførte, mærkede vi nemlig tydeligt, at hun på flere tidspunkter følte sig presset, eller tvunget til at argumentere for sine udtalelser. Efter interviewet talte vi videre med hende om interviewsituationen, hvor vi forklarede, hvorfor vi konstant havde spurgt ind til alle hendes svar. Iben forstod vores forklaring,

men det var tydeligt, at hun under interviewsituationen måske havde været mere afslappet, hvis vi havde spurgt ind på en anden måde. Efter interviewet med Iben besluttede vi derfor at have fokus på, hvordan vi spurgte ind til vores informanternes svar, uden at blive for pågående. I stedet for udelukkende at spørge "hvorfor", omformulerede vi vores spørgsmål til "hvordan kan det være, du tænker det?" eller "hvorfor tror du, at det lige er sådan hjemme hos jer". På den måde fik vi blødet det hårde "hvorfor"-spørgsmål en smule op. For os var ladderung en teknik, der, i vores erfaring, drev interviewet videre og mere åbent frem, end havde det blot være spørgsmål og svar. At spørge ind til hvert svar, måske endda flere gange, gav nuancer til informanternes udsagn, fordi det lod til at sætte refleksioner i gang hos både os og dem. Vi mener derfor, vores interviewmetode har givet en empiri, der stiller gode betingelser for at besvare vores undersøgelsesspørgsmål så nuanceret som muligt.

2.8 Meningskondensering

Når de syv interviews fungerer som vores primære empiri, og vi på baggrund af vores informanternes udsagn søger at udlede bevæggrunde for deres meninger, er det relevant at beskrive, hvordan vi har bearbejdet en kompleks og fyldig empiri. At holde hoved og hale i syv lange transskriptioner og på samme tid huske, hvem der sagde hvad, og hvad man tænkte da de sagde det, kan nemlig være en udfordring. Efter transskriptionerne af vores interviews har vi derfor udført en meningskondensering af samtlige interviews, hvilket dermed er et første analytisk skridt. Kvale beskriver netop meningskondensering, som en metode til at samle væsentlige elementer i et komplekst sæt af empiriske udsagn (Kvale, 2007, s. 106). Med dette skal det dog ikke forstås, at vi i meningskondenseringen har forsøgt at samle de syv interviews i et fælles sæt af elementer, men altså at vi har udtrukket de mest centrale udsagn fra hvert enkelt interview.

Kvale beskriver fem punkter, der er væsentlige for en analyse, der har til formål at samle ens empiri, og altså udføre meningskondenseringen. Først og fremmest må transskriptionerne af vores interviews gennemlæses uden sigte til teori, for at få et indblik i dem foruden på forhånd at indlæse teoretisk mening (Kvale, 2007, s. 106). Om det overhovedet er muligt at gennemlæse sine transskriptioner uden sigte til teori kan selvfølgelig diskuteres, da empirien jo er indsamlet med et klart sigte - blandt andet at behandle den analytisk og teoretisk. Derfor har vi bestræbt os på at læse hvert interview i sin egen ret og finde de udsagn, der står frem som særligt sigende om interviewets indhold. Derfor har det mere handlet om at finde udsagn, der fortalte noget om den

enkelte informants forhold til mad, baggrunden og bevæggrunden herfor, altså netop de mønstre, der synes at være i interviewteksten (Askegaard & Sørensen, 2007, s. 72). Kvale beskriver netop, at man efter gennemlæsning kan udvælge naturlige meningsenheder, hvilket er citater, der indeholder en essentiel mening for forskningens sigte. Hvad disse naturlige meningsenheder indebærer og hvordan de udvælges kan dog stadig være ganske komplekst at forklare, og svært at finde fodfæste i. I vores meningskondensering har vi derfor, under gennemlæsningen af vores transskriptioner, understreget alle de citater som vi mente var mere sigende end andre. Dette værende for eksempel på baggrund af en meget markant udtalelse om noget, eller en forklaring af en situation, som vi har fundet særligt rammende. Dette efterlod os med en masse understregede citater, hvorfor efterfølgende skridt især blev afgørende. Kvale beskriver nemlig, at man efter udvælgelsen af centrale citater, giver hvert citat et tema. Her blev det hurtigt tydeligt, at flere citater kunne fremgå under samme tema, hvorfor der her opstod en bedre forståelse af, hvilke emner der var mest centrale i de enkelte interviews. Temaet skabte vi på baggrund af den umiddelbare mening, vi kunne læse ud af udsagnet. For eksempel så vi hos en informant, at mange af de citater, vi havde udpeget som centrale, omhandlede transparens i forbrug og fødevarer. Derfor blev transparens et tema vi kunne samle citaterne i. Efterfølgende foreskriver Kvale, at temaerne fortolkes i forhold til undersøgelsens sigte. Tolkningerne her kan dog være svære at få greb om ud fra de enkelte temaer, hvorfor vi i meningskondenseringen konstant har sammenholdt citater og temaer mod hinanden, for netop at opnå tolkningen. Sidste del af meningskondenseringen omhandler, at man samler fortolkningerne i nye temaer som gerne skulle give et billede af den meningskondenserende empiri, og altså den mening man har udtrykket.

Selvom vi har fulgt Kvalets meningskondensering er det ikke ensbetydende med, at dette er uproblematisk. Meningskondensering vil nemlig altid være en subjektiv analyse af empirien, hvorfor andre måske havde læst transskriptionerne på en anden måde. Dog må vi også forvente, at det netop er os, der kender vores empiri bedst, da det er os som har udført interviewene og mærket selve interviewsituationen. Derudover er det også os, der har transskriberet interviewene, og altså genhørt interviewet endnu en gang. Man må altså forvente, at vi kender vores empiri og derfor også kan fortolke den, på trods af, at det selvfølgelig altid vil være subjektivt.

Alle transskriptioner med efterfølgende meningskondensering findes i bilag 2.

Vi har nu fremlagt vores metodiske fremgang for vores undersøgelse. Efter vores analyse og diskussionsafsnit ønsker vi at bringe en metodisk og videnskabsteoretisk diskussion hvori vi vil se på specialets metodiske implikationer, resultater og validitet (jf. afsnit 5.1 – Metodisk og videnskabsteoretisk diskussion).

3.0 Litteraturreview

Et litteraturreview kan defineres som en objektiv og grundig opsummering og en kritisk analyse af både forskningslitteratur og ikke-forskningslitteratur om et emne, man beskæftiger sig med (Cronin, Ryan & Coughlin, 2008, s. 38). Med et litteraturreview er ønsket at sætte læseren ind i relevant litteratur om emnet og dermed indramme sin egen undersøgelses relevans.

I specialet laver vi et litteraturreview, der falder under typen det traditionelle litteraturreview (Cronin et al., 2008, s. 38). Det vil sige at gennemgå og opsummere litteratur, der falder inden for det emne, vi undersøger og drager nogle konklusioner derudfra (Cronin et al., 2008, s. 38). Derfor skal vi samtidig understrege, at et litteraturreview ikke kan blive helt objektivt. Vi er selektive, når vi vælger, hvilken litteratur, der falder inden for de akademiske forskningsfelter, som vores undersøgelsesemne placerer sig i. Den eneste måde at imødekomme objektivitetskravet er, at vi løbende argumenterer for og forklarer, hvorfor vi inddrager den, litteratur vi gør. Vores litteraturreview er en præsentation af specialets litteraturgrundlag, hvor vi samtidig ønsker at vise, hvilke opfattelser, både forskellige og sammenfaldende, der findes inden for de forskningsfelter, vores undersøgelse placerer sig inden for.

Specialets problemformulering lægger op til en række teoretiske felter. Vi vil undersøge, hvilke fortolkninger, der findes af Hakked hos forskellige personer i relation til deres madopfattelse. Derfor bevæger vi os ind på et diskursteoretisk område, hvor vi skal fremlægge, hvordan vi opfatter diskurs og hvilket diskursteoretisk felt, der er bedst egnet for os at iværksætte. Samtidig skal vi også kunne forstå fortolkningerne i relation til informanternes madopfattelse. Det betyder, at vi skal have en forklaringsramme for fortolkningerne. Derfor inddrager vi også det teoretiske felt semiotik, som en forståelsesramme, der samtidig læses i lyset af grundlæggende sociologi og forbrugerteori i relation til de faktorer, der kan have indflydelse på de valg mennesker træffer, når det vedrører mad og det at forbruge.

3.1 Semiotik

Indenfor semiotikken ses typisk to retninger. Den ene defineret af Ferdinand de Saussure, og den anden af Peirce. Begge beskæftiger sig med afkodningen og fortolkningen af tegn, og de betydninger der kan ligge heri, men dog har de forskellige tilgange hertil (Mick, 1986, s. 198). Saussure arbejder ud fra en todimensionel model, hvor der fokuseres på dannelsen af mening mellem "signifier" hvilket for eksempel kan

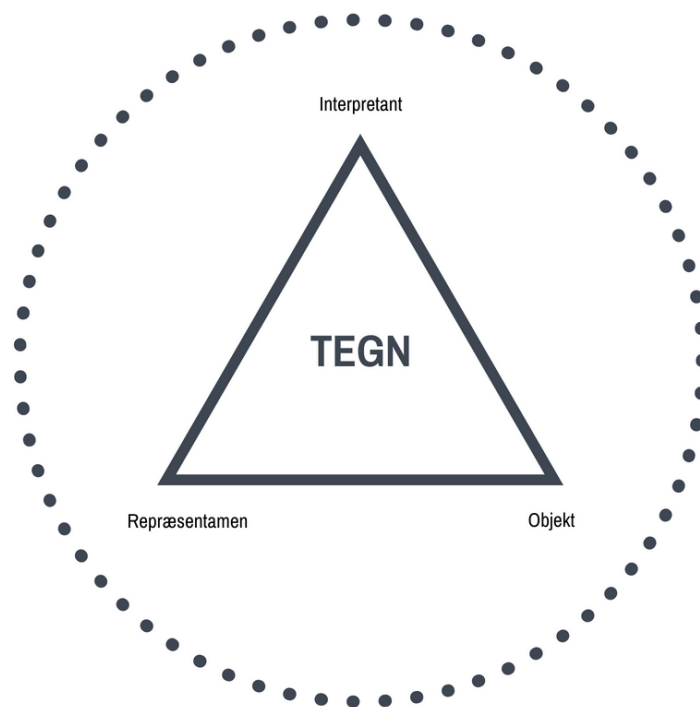
være ordet hest, og "signified" hvilket betegner modtagerens fortolkning som i dette tilfælde måske ville være en sort vallak, en lille pony eller en islænder (Fiske, 1993, s. 44). Peirce adskiller sig fra Saussure ved at arbejde ud fra en tredimensionel model, hvor der tages højde for konteksten. Netop dette fokus på konteksten, synes særlig relevant i dette speciale, da vi gennem vores interviews ønsker at forstå konteksten for, hvorfor informanterne opfatter Hakket, som de gør. Konteksten skal her forstås som deres livshistorie, deres type, deres smag eller afsmag, livssituationen eller det forbrugersamfund, som informanterne indgår i. Altså indre og ydre faktorer, der sammen skaber konteksten. I specialet benyttes Peirces tredimensionelle model desuden til at forklare den proces, som betydningsdannelsen af Hakket gennemgår. Selvom Peirces model oprindeligt omhandler absolut indre strukturer hos det enkelte individ, vil vi således benytte modellens grundlæggende tankegang som inspiration, og også analysere ydre faktorer. I forståelsen af, at en fortolkning af et produkt vil bero på såvel indre omstændigheder, som ydre påvirkninger.

Peirce beskriver semiotikken som en form for logik. Gennem menneskets iagttagelser af tegn, er vi i stand til at gennemgå en proces, som Peirce nærmere ville betegne som en abstraktion (Peirce, 1983, s. 93). Processen omhandler det at kunne udføre abstrakte iagttagelser, og altså have forestillinger om verden som den endnu ikke ser ud. Til at forklare denne proces beskriver Peirce det at ønske sig noget. De fleste mennesker ved, hvordan man ønsker sig noget, og er i stand til at kunne forestille sig, hvordan det hypotetisk vil være at få ønsket opfyldt. Vi kan også reflektere over, hvorfor vi ønsker os det, og om vi stadig ville ønske os det, såfremt vi havde let adgang til at få det (Peirce, 1983, s. 93). Pointen med ønske-metaforen her er, at vi er i stand til at nå frem til konklusioner om, hvad der ville gælde for noget, selvom vi endnu ikke har det. Når denne proces er mulig, beskriver Peirce, at vi ligeledes er i stand til at nå frem til konklusioner om, hvad der vil gælde for tegn (Peirce, 1983, s. 94). Det vil sige, at mennesket er i stand til at afkode, hvad et tegn betyder. Taler jeg eksempelvis om en bog, og modtageren også forestiller sig en bog, så taler jeg om en stor, tyk ordbog, mens modtageren måske tænker på en helt anden bog, mens selve tegnet bog vil være det samme for os begge. I analysen af vores informanternes udtalelser søger vi derfor viden om, hvilke forståelser de tillægger Hakket. Dette på baggrund af deres livsverden.

Hvad er et tegn?

Når vi skal anvende Peirces terminologi og tegnforståelse, må vi først forstå, hvordan Peirce definerer og forklarer et tegn. Peirce beskriver et tegn som "(...) noget, der for

nogen står for noget, i en vis henseende eller egenskab” (Peirce, 1983, s. 94). Tegnet kan udfoldes på mange måder, hvilket manifesterer sig i det, Peirce betegner repræsentamen. I mødet med repræsentamen, skabes der en tilsvarende eller mere udviklet forståelse i tankerne på den der møder det. Den forståelse som skabes kalder Peirce for interpretanten. Peirce beskriver, at denne forståelse står for noget, hvilket betegnes dets objekt (Peirce, 1983, s. 94). Peirces beskrivelse af tegnet tager således sit udgangspunkt i en triadisk proces eller relation (Peirce, 1983, s. 94; Andersen & Jantzen, 2004, s. 57). Som det fremgår af nedenstående figur, dannes tegnet af de tre elementer: repræsentamen, interpretanten og objektet.



Model 3: Peirces semiotiske trekant (1983). Efter egen tilvirkning.

Repræsentamen ses som det perciperbare tegn; en repræsentant for noget andet eller et sanseindtryk (Andersen & Jantzen, 2004, s. 57). Objektet kan forstås som emnet for repræsentation, altså det som tegnet “står for” (Andersen & Jantzen, 2004, s. 57). Til sidst er der det tredje element, interpretanten, som ifølge Peirce bestemmes som tegnets særlighed, forståelse, opfattelse eller fortolkning - altså måden man forstår et tegn. Derfor er det interpretanten, der fortolker og forbinder repræsentamen med dets objekt. (Andersen & Jantzen, 2004; Mick, 1986, s. 198). For mere præcist at forstå, hvad disse forskellige faktorer betyder for tegnet, er det hjælpsomt med en eksemplificering. Forestiller vi os for eksempel en virksomhed, som sælger is, kan deres kommunikation om isene, og selve markedsføringen heraf forstås som repræsentamen. Isen i sig selv vil også kunne betegnes som tegnets repræsentamen. Denne kommunikation eller det

møde nogen har med isen, opfattes så af nogle modtagere, som skaber fortolkninger af isene, hvilket vil være interpretanten. De kvaliteter som tillægges isene fra både brand og modtagere, samt det som isene rent faktisk og fysisk indebærer vil således være objektet. Her er det væsentligt at forstå, at objektet, på trods af navnet, ikke altid manifesterer sig i noget fysisk, men i ligeså høj grad handler om funktioner, formål og kvaliteter. Disse betegner hvad et tegn består af, og udviser også, at eftersom afkodningen af et tegn er individuel, vil der altid findes flere mulige udfald af opfattelserne af tegnet. Netop derfor er Peirces tegnsystem interessant for dette speciale, eftersom det giver os mulighed for at anskue Hakket som et tegn, og derfor også undersøge det som et tegn. Som tidligere beskrevet vil vi således zoome ind på de tre elementer i tegnet, for at udlede noget om hver enkelt faktor, for til sidst at komme nærmere en forståelse af, hvad Hakket er for en størrelse. Analysen af interpretanten vil uden tvivl fylde mest i specialet. Når vi i analysen vil undersøge interpretanten gennem diskurspsykologiske analysemetoder, opstår muligheden for at udlede noget om, hvorfor informanternes tanker er opstået, hvilke funktioner de benytter sig af i beskrivelsen af Hakket og hvorfor de gør det. Dette mener vi skaber grundlag for en analyse, der ikke blot tager højde for hvilke meninger der florerer om tegnet Hakket, men ydermere giver os indsigt i hvorfor meningene er opstået. På den måde skabes forståelse for Hakkets interpretant. Forinden en dybdegående analyse af vores interviews, vil vi desuden analyserer Hakkets repræsentamen gennem Thorlacious' (2004) udvidede kommunikationsmodel. Her får vi nemlig mulighed for at undersøge de udtryksformer som Naturlig' har påført Hakket, hvorfor vi får mulighed for at undersøge repræsentamen. Sidst vil analysen af Hakkets repræsentamen og interpretant diskuteres i forhold til dets objekt, for at finde ud af, hvad der egentlig ligger i Hakket, og hvilke værdier det tilskrives fra både modtagere og afsender.

3.2 Diskursteori

Da vi i specialet ønsker at undersøge forskellige menneskers holdninger og bevæggrunde, vil vi i analysen kaste et diskursanalytisk perspektiv på vores empiri. Den diskursive tilgang tillader os nemlig at undersøge sproget som en konstituerende kraft i forhold til konstruktionen af virkeligheden (Phillips, 2010, s. 265). På den måde bliver det muligt for os at undersøge informanternes opfattelser af og tilgang til fødevarer og forbrug, og hvordan dette konstrueres i en række diskurser. Derudover spørger vi jo informanterne mere konkret ind til deres forståelse af og mening om Hakket, hvorfor vi også vil benytte diskursteori til at analysere Hakket som værende konstrueret af forskellige diskurser. Informanternes udtalelser og konstruktioner af både deres eget

forbrug, såvel som opfattelsen af Hakked, bliver altså afgørende for specialets analyse. Med analysen af informanternes diskurser og altså måder at konstruere en virkelighed på, forsøger vi at udpege de identiteter, informanterne svæver imellem og altså den nynnen af stemmer, de udgør på det lille udsnit af markedet, vi har talt med (jf. afsnit 2.4 - Laddering)

Fællestræk ved forskellige tilgange

Diskursanalyse omtales ofte som én enkelt enhed, hvorfor man måske forstår den som én enkelt tilgang. Dette er dog ikke tilfældet. Under feltet diskursanalyse findes nemlig et hav af forskellige tilgange, og når begrebet dækker over flere tilgange, er det relevant at optegne hvilken tilgang, vi vil benytte os af i specialet.

Mange diskursanalytiske tilgange besidder dog nogle fællestræk og fælles anskuelser. På tværs af blandt andet Norman Faircloughs kritiske diskursanalyse, Ernesto Laclau og Chantal Mouffes tilgang og Jonathan Potter og Margaret Wetherells diskurspsykologi, opfattes sproget som en konstituerende kraft, og som noget der har indflydelse på, hvordan vores virkelighed konstrueres (Phillips, 2010, s. 265). Måden vi taler på og organiserer vores sprog, har altså indflydelse på, hvordan vores verden kommer til at se ud (Phillips, 2010, s. 267). Dog findes der forskellige opfattelser af, hvor stor indflydelse det enkelte menneske har i produktionen af diskurserne. Mange diskursanalytiske tilgange trækker da også på Michel Foucaults magtbegreb, hvor magt ikke skal forstås som magten til at bestemme over nogen, men snarere som magten til overhovedet at producere og konstruere diskurserne (Phillips, 2010, s. 267). Derudover er det relevant at pointere, at selvom sproget er konstruerende og producerende, så findes der forståelser af diskurser som værende flydende og foranderlige på trods af, at de opstår i en form for struktur (Phillips, 2010, s. 265). En diskurs kan altså godt forekomme i en særlig form, men formen vil altid være foranderlig, ustabil og kontekstafhængig.

Hvilke forskelle findes så?

På trods af, at flere diskursanalytiske tilgange har ligheder, findes alligevel mange punkter, hvor de adskiller sig. I *Discourse and Social Psychology* (1987) beskriver Potter og Wetherell, udfordringen i at skulle definere diskursanalyse. For begrebet bruges enormt bredt på tværs af videnskaberne, som for eksempel i filosofien og lingvistikken, mens Potter og Wetherell selv tilhører socialvidenskaberne og psykologien (Potter & Wetherell, 1987, s. 6). De understreger denne pointe ved at forklare, at man med lethed kan have to bøger der omhandler diskursanalyse, men hvis indhold absolut ikke minder

om hinanden. Derfor vil vi kort opridse diskursanalytiske tilgange som udlagt ved Fairclough, Laclau og Mouffe samt Potter og Wetherell, for senere at beskrive vores egen diskursanalytiske tilgang til specialet.

En tydelig forskel i de tre ovenstående tilgange, er måden de opfatter diskursens rolle som konstituerende for verden. Som nævnt er det forskelligt, i hvilken grad man tillægger diskursen og mennesket magt. Her beskriver Fairclough, at diskurs er afgørende for enhver social praksis, og at diskurser er medskabere af identiteter, viden og relationer (Phillips, 2010, s. 268). På samme tid skabes diskurserne også af andre dimensioner i den sociale praksis, hvorfor diskurser altså står i et dialektisk forhold, hvor de både besidder en aktiv kraft til at forme og strukturere, men på samme tid også selv formes og struktureres af sociale dimensioner (Phillips, 2010, s. 268). Fairclough undersøger diskurserne gennem en tredelt model, der bør benyttes som en rød tråd gennem hele ens forskningsprojekt, såfremt den skal opnå sit potentiale. Modellen råder over tre analyseniveauer, der undersøger sprogbrug, eller det som Fairclough betegner som en kommunikativ begivenhed. Her udgøres første niveau af selve teksten, mens andet niveau består i analysen af tekstens konstruktioner, meninger og mønstre, hvorefter dette analyseres i lyset af både den sociale praksis og kulturen, som teksten udspringer fra (Fairclough, 1992, s. 73).

Forståelsen af, at diskurs befinder sig i et dialektisk forhold deles dog ikke af Laclau og Mouffe. De forstår diskurs som værende absolut konstituerende for det sociale, hvorfor der ikke er fokus på de variationer, der findes på tværs af diskurserne, men i stedet på hvilke diskurser der opnår magt (Phillips, 2010, s. 279). Her skal det forstås, at forskellige diskurser befinder sig i en diskursiv kamp med hinanden, hvor det gælder om at opnå hegemoni, og altså retten til at fryse sprogets betydning på netop den måde, som diskursen udformer sig. Fokus hos Laclau og Mouffe er derfor i høj grad på de kampe der kan opstå, hvor man for eksempel kan undersøge hvilke diskurser, der etableres i teksten og hvilke diskurser, der vinder indpas.

Diskurspsykologien som udlagt ved Potter og Wetherell står ikke i direkte modsætning til hverken Fairclough eller Laclau og Mouffe, men besidder dog en anderledes opfattelse af hvad diskurs og diskursanalyse er og hvad det tilvejebringer. Lig ovenstående opfattelser besidder diskurser en skabende kraft, hvor Potter og Wetherell dog interesserer sig særligt for at skabe viden om og forståelse for det sociale liv, og den sociale interaktion (Potter & Wetherell, 1987, s. 7). I modsætning til både Fairclough, Laclau og Mouffe undersøger Potter og Wetherell således, hvordan diskurser aktivt bruges som fleksible værktøjer, som mennesker kan tage i brug i bestemte kontekster,

for at positionere sig selv, nogen eller noget. Pointen her er ikke nødvendigvis at opnå viden om hvilke diskurser, der hersker på et særligt felt, men hvordan de overhovedet benyttes og hvorfor.

Mens både Fairclough, Laclau og Mouffe har fokus på en betydningsfastlæggelse, der står i forhold til en social praksis, er Potter og Wetherell altså mere fokuserede på selve betydningsdannelsen og måden diskurser tages i brug som ressourcer. Netop derfor vil vi i analysen af interviewpersonernes udtalelser, gå diskurspsykologisk til værks, da vi ønsker at forstå de processer der ligger bag interviewpersonernes meninger og opfattelser af et produkt som Hakket. Netop derfor benytter vi os da også af tilgangen bag laddering, som har til formål at udlede disse bagvedliggende bevæggrunde.

3.2.1 Diskurspsykologi

Fra sociale repræsentationer til fortolkningsrepertoier

Som tidligere beskrevet forholder diskurspsykologien sig kritisk til socialpsykologien (jf. afsnit 2.4 - Laddering). Socialpsykologiske studier har ofte omhandlet forståelsen af menneskets adfærd og holdninger, gennem sociale repræsentationer (Potter & Wetherell, 1987, s. 138). Her har blandt andet Serge Moscovici været dominerende i forskningen i og teoretiseringen af sociale repræsentationer. Han beskriver disse som en form for mentale skemaer eller billeder, som mennesker benytter sig af, når vi skal forstå og skabe mening med noget (Potter & Wetherell, 1987, s. 138). Når Moscovici vælger at kalde repræsentationerne for sociale, er det en henvisning til synet på, at vi befinder os i forskellige grupper og fællesskaber, hvori der deles sæt af holdninger og værdier - altså har vi ens mentale skemaer (Potter & Wetherell, 1987, s. 140). I grupperne besidder vi nogle særlige "koder" eller fællesforståelser der gør, at vi kan forstå kommunikationen i fællesskabet. Fællesforståelserne er på samme tid konstruerende for gruppens forståelse af verden, hvorfor det kan være interessant at undersøge om fællesforståelserne i gruppen opretholdes, eller om de udfordres og nye repræsentationer skabes (Potter & Wetherell, 1987, s. 141). Potter og Wetherell er inspireret af Moscovicis tanke om sociale repræsentationer, og søger også at finde frem til en måde for hvordan mening og holdning kan afdækkes. De kritiserer dog Moscovicis tilgang for at være for bundet af gruppeteorien, og for ikke at indregne de variationer som Potter og Wetherell mener kan forekomme i sproget, på tværs af forskellige kontekster og situationer. Derfor foreslår de i stedet at undersøge mening gennem "fortolkningsrepertoier", fremfor sociale repræsentationer (Potter & Wetherell, 1987, s. 146). I analysen af Hakket som tegn vil vi, som tidligere beskrevet, undersøge

interpretanten gennem de syv informanternes forskellige udtalelser. Derfor vil vi altså lig Potter og Wetherell tilgå vores empiri med fokus på individet, så vi ikke analyserer en fælles gruppe, men en gruppe af individer og også behandler empirien som sådan.

Fortolkningsrepertoarer skal forstås som en slags skema af ord og termer, der bruges til at beskrive og forklare en bestemt handling eller et fænomen (Potter & Wetherell, 1987, s. 149). En situation kan derfor sagtens bestå af flere forskellige fortolkningsrepertoarer, men det interessante består imidlertid ikke udelukkende i at udpege disse repertoarer. Potter og Wetherell beskriver, at det interessante ved repertoarerne netop forekommer, når deres funktion og brug analyseres (Potter & Wetherell, 1987, s. 149). Modsat Moscovicis udlægning af sociale repræsentationer, handler fortolkningsrepertoaret ikke så meget om det sociale, og om gruppens forståelse af noget. For at understrege dette fremsætter Potter og Wetherell (1987) et eksempel fra Michael Mulkay og Nigel Gilbert. I 1984 undersøgte Mulkay og Gilbert, hvordan forskere, der har været fælles om et projekt, benyttede forskellige fortolkningsrepertoarer til at forklare projektet, alt efter om de skulle beskrive det i en formel kontekst gennem en forskningsartikel, eller i en mindre formel interviewsituation (Potter & Wetherell, 1987, s. 146-156). Selvom vi ikke vil udpensle undersøgelsen nøje, er det alligevel et fint eksempel på Potter og Wetherells centrale pointe om, at fortolkningsrepertoarer ikke bør analyseres på baggrund af en gruppedynamik. Pointen er ikke, at en særlig gruppe af mennesker deler nogle fortolkningsrepertoarer om noget, men i stedet fokuserer man på, hvordan de benytter dem og hvornår de tager de forskellige repertoarer i brug (Potter & Wetherell, 1987, s. 156). I forlængelse heraf består en væsentlig forskel fra Moscovicis tilgang desuden i, at man med fortolkningsrepertoarerne ikke forsøger at finde nogle generelle meninger og forståelser, som altid er gældende hos sociale grupper. Interessen ligger i stedet i, hvordan mennesket overhovedet gør brug af fortolkningsrepertoarerne, fra situation til situation (Potter & Wetherell, 1987, s. 156). Selvom vi har udvalgt to typer af informanter, kødspisere og ikke-kødspisere, handler det i analysen derfor ikke om at udpege fællestræk og meninger på tværs af disse grupper. I stedet handler det om, at udtrække mening fra det enkelte individ, og formå at forholde dette til den situation som personen befinder sig i.

Diskurspsykologisk analyse

Potter og Wetherell beskriver, at det kan føles vanskeligt at begynde diskursanalysen. Processen kan føles lidt tilfældig, og man ved ikke helt hvilket ben man skal stå på. Deres anbefaling er derfor, at man starter ud med at sætte sig godt ind i egen empiri, og

gennemlæse den mange gange (Potter & Wetherell, 1987, s. 168). Stod vi med vores transskriberede interviews og påbegyndte analysen derfra, ville det være uhåndgribeligt. Ved at udføre meningskondenseringer, har vi netop sat os godt ind i vores empiri. Nok til derfra at kunne bearbejde den videre i en dybere analyse. Som Potter og Wetherell betegner det, kan man herefter begynde at lede efter mønstre i empirien, forstået på den måde, at man kigger efter variationer og ligheder i indholdet. Efterfølgende kan man begynde at analysere de funktioner og formål, som variationerne og lighederne besidder (Potter & Wetherell, 1987, s. 169). Her beskriver de tre centrale komponenter, der bør undersøges under diskursanalysen: Funktion, variation og konstruktion (Potter & Wetherell, 1987, s. 31-34). Analysen af en teksts funktioner omhandler de handlinger, som sproget ligger op til. Man kigger på de aktive formål som sproget skaber, og som er afhængige af den kontekst de befinder sig i. Det er her vigtigt, at man ikke udelukkende fokuserer på de åbenlyse anmodninger, spørgsmål og positioneringer som findes i teksten, men at man ydermere dykker ned og undersøger måden noget efterspørges eller italesættes på. Ønsker et barn for eksempel at få en is af sin mor, er det ikke sikkert, at barnet siger "jeg vil ha' en is", men kan måske pakke anmodningen ind som for eksempel "de der is ser godt nok lækre ud" eller "jeg har faktisk aldrig smagt sådan en is der før". Det samme gælder måden man kan fremstille sig selv på. Ønsker man at fremstille sig selv som en miljøbevidst person vil man højst sandsynligt ikke gøre det ved at sige "jeg er meget miljøbevidst", men i stedet fortælle om alle de tiltag man gør for miljøet.

Udover at have forskellige funktioner og måder at italesætte og fremstille noget på, vil disse desuden variere på tværs af de kontekster man befinder sig i. En persons følelser og måder at beskrive noget på, vil altså ændre sig alt efter hvilken kontekst de ytrer sig i. Skal man for eksempel fortælle sin ven om en bytur man var på, er man muligvis mere tilbøjelig til at fortælle alle de saftige detaljer, mens fortællingen måske er anderledes når ens forældre spørger "hvordan var byturen i går?". Variationerne forekommer dog ikke blot når ens egen position er i spil, men ligeledes andres. Forestiller man sig, at en god ven skal søge et job på samme arbejdsplads som en selv og arbejdsgiveren spørger "hvordan er hun så?", vil man måske være mere tilbøjelig til at fremhæve professionelle og gode sider af personen, men var det en anden god ven som spurgte "hvordan er hun så?" ville det måske være historier om hvor sjov venen er, og hvor mange øl hun kan drikke osv., som kom frem.

Når vi skaber disse forskellige variationer, er vi på samme tid med til at konstruere forskellige virkeligheder af den sociale verden. Dog er det væsentligt at forstå, at vi ikke nødvendigvis er bevidste om, hvilke konstruktioner vi skaber eller, at vi overhovedet

skaber noget. Potter og Wetherell beskriver derfor, at ordet konstruktion i sig selv kan være misvisende, da konstruktion ofte indebærer konkrete overvejelser og strategier om hvordan noget udformes. Det kan sagtens være tilfældet, men mennesket kan i lige så høj grad udtale sig uden at være bevidst om den konstruktion, der skabes.

De tre komponenter funktion, variation og konstruktion, skal ikke opfattes som selvstændige analysepunkter, men som tre elementer der spiller sammen i diskursanalysen. Potter og Wetherell beskriver her, at: "The principal tenet of discourse analysis is that function involves construction of versions, and is demonstrated by language variations." (Potter & Wetherell, 1987, s. 33). En teksts funktioner er altså afhængige af de konstruktioner som skabes, hvilke udfolder sig gennem de variationer som findes. Potter og Wetherell uddyber i forlængelse heraf en særlig interesse i netop variationerne. Dette eftersom en person sagtens kan udtrykke flere holdninger til et givent emne, på tværs af flere kontekster (Potter & Wetherell, 1987, s. 35). Sidder man for eksempel sammen med nogle venner og taler om musik, er man måske mere tilbøjelig til at skjule sin hang til country og bluegrass, hvis vennerne allesammen elsker hiphop og synes, at alt andet er ufedt. Men sidder man alene og bliver interviewet om sin musiksmag, er man måske okay med at fortælle, at man hører country. Pointen her er ikke blot, at variationerne i udtalelser og holdninger er til stede, men Potter og Wetherell beskriver, at det interessante bliver undersøgelsen af, hvorfor variationerne overhovedet opstår og hvilke situationer som har ført til netop den udtalelse i den kontekst (Potter & Wetherell, 1987, s. 35). Man undersøger derfor både hvorfor holdningen er opstået, hvordan den er konstrueret i udtalelsen og hvilken funktion den besidder (Potter & Wetherell, 1987, s. 35). Under vores interviews benytter vi laddering-teknikken for blandt andet at kunne opnå en forståelse af de bevæggrunde, som ligger til grund for interviewpersonernes holdninger og meninger. Ved at spørge ind til deres forbrugs- og madvaner, samt efterfølgende spørge ind til deres holdning til Hakket, forsøger vi netop at opnå indsigt i, hvad deres holdninger er og hvorfor de overhovedet er konstrueret som de er i interviewet. Netop dette vil den efterfølgende diskurspsykologiske analyse have som fokus.

Variationer i holdninger

Potter og Wetherell beskriver dog, at selvom variationerne er interessante, så er de ikke nødvendigvis lige til at udlede og udpege. For at vise de forskellige forekomster af diskursive variationer, optegner de derfor fire perspektiver der beskriver en variation.

Flere socialpsykologiske eksperimenter har vist, at forskellige mennesker som udsættes for samme scenarie også vil have forskellige opfattelser heraf. Et godt eksempel er Birt L. Duncans eksperiment fra 1976, hvor to grupper af hvide mennesker så to forskellige film. Den ene gruppe så en film, hvor en hvid mand bliver skubbet af en mørk mand, mens den anden gruppe så en film, hvor en hvid mand skubber en anden hvid mand. Det interessante ved undersøgelsen var, at de som så filmen med den mørke mand i højere grad beskrev hans opførsel som aggressiv og truende, mens flere af dem som så filmen med den hvide mand der skubbede en anden hvid mand opfattede situationen som legende eller drillende (Potter & Wetherell, 1987, s. 36). Selvom de to handlinger i filmene er ens, fordrejer øjnene der ser altså betydningen af handlingen ud fra egen sociale perception. Pointen her er ikke, at vi altid vil være betingede af stereotyper og forudantagelser, men at mennesket altid konstruerer og re-designer handlinger, hvorfor der vil opstå variationer i vores mening og opfattelser. Det betyder desuden, at i analysen af vores informanter kan vi ikke nødvendigvis regne med, at to kødspisere vil mene det samme på trods af, at de måske besidder samme forhold til kød. Altså må vi have for øje, at selvom informanterne på nogle punkter kan minde om hinanden, så vil deres perception altid være betinget af egen livsverden og dermed være unik.

Flere socialpsykologiske studier har desuden undersøgt menneskers selvfremsættelse i forskellige kontekster. En af de mest almindelige konklusioner i sådanne studier har været, at vi ændrer vores måde at være og tale på alt efter den situation og kontekst vi befinder os i (Potter & Wetherell, 1987, s. 37). Når dette perspektiv sættes i relation til det at kunne skabe variationer i diskurser, bliver det væsentligt at udlede hvilke selvfremsættelser vores interviewpersoner gør brug af under interviewene, og hvorfor. Er der for eksempel tidspunkter, hvor interviewpersonerne føler, at noget er mere rigtigt at sige end andet, og hvorfor er det netop den selvfremsættelse de finder attraktiv? Et andet sted hvor holdninger udsættes for variationer er, når mennesker selv opdager variationerne i deres udtalelser og handlinger. Det skaber ubehag for os, når vi er bevidste om vores eget holdningsskifte, fordi vi befinder os psykisk bedre, når vi er konstante og besluttede i forhold til vores egne meninger (Potter & Wetherell, 1987, s. 37). I en situation hvor vi opdager variationen, vil vi derfor prøve at kompensere for den. Potter og Wetherell beskriver dette i et eksempel med en overvægtig person, som drømmer om at tabe sig, men som alligevel sidder og spiser et stort stykke kage til eftermiddagskaffen. Personen er splittet, og kan derfor overbevise sig selv og andre om, at "så spiser jeg bare ingen aftensmad" (Potter & Wetherell, 1987, s. 37). Et andet eksempel som mange måske genkender er sætningen "ja ja men", som man typisk tager i

brug hvis man udfordres på egne argumenter, og pludselig opdager, at man har taget fejl.

I vores analyse bliver det derfor interessant at undersøge de steder, hvor der forekommer holdningsskifte og divergens i udtalelserne hos interviewpersonerne. Selvom det kan være deres ærlige mening, så er det ikke det interessante at undersøge. Det er det derimod at gå ind i netop hvordan og hvorfor de kompenserer for det. Dog er det væsentligt at understrege, at det kan være vanskeligt at udpege compensationer og inkonsekvenser på en logisk måde, fordi man som menneske måske bare ikke er afklaret om alt, hvad man mener og derfor udtrykker flere forskellige holdninger. I diskursanalysen handler det derfor om at forstå, hvordan interviewpersonerne benytter compensationerne eller holdningsskiftet på en argumenterende måde, eller som en del af en retorisk strategi (Potter & Wetherell, 1987, s. 38).

Socialpsykologiske studier har ydermere undersøgt, hvordan mennesket ændrer sine talemåder alt efter den situation man befinder sig i (Potter & Wetherell, 1987, s. 38). For eksempel benytter man måske et pænere sprog overfor sin arbejdsgiver, end man gør sammen med sine venner. Potter og Wetherell laver dog yderligere den tilføjelse, at sprogets indhold også ændrer sig alt efter hvem du taler med, samt efter den funktion sproget skal have (Potter & Wetherell, 1987, s. 38). Vi skaber derfor ligeledes variationer i vores udtalelser, alt efter hvem vi taler med. Under analysen af vores interviews kan variationerne i interviewpersonernes udtalelser altså blive interessante i forhold til at skulle udlede noget om deres meninger og holdninger til Hakket. Med disse forståelser af variationernes betydning og fremkomster, bliver det nemlig muligt at analysere hvorfor variationerne opstår, og hvad deres funktion egentlig er. Men vi kommer ikke udenom den faktor, at informanterne vil fortælle om sig selv i den kontekst, at de taler med fremmede, og derfor fremstiller sig på en anden måde, end hvis de sad og talte om deres madvaner til en god ven.

3.3 Mødet mellem menneske og varer

Peter Allingham beskriver hvordan håndteringen af kommunikation er afgørende for virksomheders forhold på markedet (Allingham, 1997, s. 340). Han beskriver hvordan håndteringen af kommunikation, kan forstås som en virksomheds "tegngivning", hvor han sætter kommunikation i forbindelse til Peirces tegnsystem. Allingham ønsker at benytte semiotikken til at belyse aspekter ved markeds kommunikation, da han beskriver, at forbrugere ikke blot skal ses som mennesker, der løser et praktisk behov

gennem deres køb (Allingham, 1997, s. 341). I stedet skal vi forstå forbrugere som deltagere i en sociokulturel verden, hvor tegn og tegnsystemer er med til at skabe mening. Dermed forbruger vi altså ikke noget blot fordi det opfylder et praktisk behov for os, men i ligeså høj grad, fordi det har en mening for os. Allingham beskriver dermed symbolikkens betydning for varer og forbrugsgoder. Ligesom Klaus Bruhn Jensen også bygger bro mellem semiotik og forbrugerteori, i den forståelse, at der er en forskel på modtagerne-i-teksten, som semiotikken beskæftiger sig med, og modtagerne-i-konteksten, som den empiriske samfundsforskning, beskæftiger sig med (Jensen, 1997, s. 403). Derfor er et forbrugerkulturelt perspektiv en anden væsentlig forståelsesramme for specialets analyse og diskussion.

3.3.1 Iøjnefaldende forbrug

Skal man give en bagvedliggende forklaring på forbrug og forbrugsmønstre er der flere eksempler på betydningen af statussymboler og symbolske distinktioner, som eksempelvis fødevarer og gastronomiske oplevelser. I følgende afsnit vil fokus være at udfolde Thorstein Veblens begreb conspicuous consumption. Veblens værk stammer fra 1899, men det gør det ikke mindre relevant i dag. Veblens Theory of the Leisure Class (1899) ses af nogle som et hovedværk inden for sociologien og herunder individets forhold til materielle goder. Forbindelsen mellem individ og forbrug har da også været en af grundstenene i forskningstraditionen inden for Consumer Culture Theory (Askegaard, Belk & Scott, 2015, s. xiv). Theory of the Leisure Class (1899) skulle vise sig at blive toneangivende, inspirerende og diskuteret op igennem det 20. århundrede og endnu den dag i dag. Veblen opfattes som en af de første teoretikere, der redegjorde for hvordan processen i social sammenligning gennem visning af statussymboler fungerede hos den velhavende sociale klasse (Patsiaouras & Fitchett, 2011, s. 2). Med værket introducerede han begrebet conspicuous consumption (Veblen, 1899, s. 33), på dansk: Iøjnefaldende forbrug. Med begrebet menes, hvordan mennesker kommunikerer deres sociale status og velstand til andre gennem forbrug, samtidig kan det siges at være en beskrivelse af mekanismen bag statusetablerende forbrug (Patsiaouras & Fitchett, 2011, s. 1-2). Teorien blev udarbejdet på grundlag af forandringerne, der skete i midten af Industrialiseringen, det siges at være netop den tid, hvor et egentligt forbrugssamfund blev etableret (Trigg, 2016). Som værkets titel afslører, handler teorien om the leisure class - "fritidsklassen". Veblen definerer denne klasse som dem, der ikke behøver arbejde, men som indkasserer et passende overskud på dem, der faktisk arbejder – arbejderklassen. I dag italesætter vi dog typisk ikke samfundets forskellige lag som

sociale klasser, og vi opdeler for den sags skyld heller ikke samfundet i klasser længere. Derimod arbejdes mere med segmenter og målgrupper.

På tidspunktet for Veblens værk, var samfundet i økonomisk fremgang, derfor blev forholdet mellem privat ejendom og status, ifølge Veblen, vigtigere: "It becomes indispensable to accumulate, to acquire property, in order to retain one's good name." (Veblen, 1899, s. 17). Man kan altså se Veblens teori som en beskrivelse af, hvad han så ske i samfundet som en konsekvens af Industrialiseringen. Nogle får råd til at købe fast ejendom og tjener så mange penge, at de kan betale sig ud af at have andre til at gøre det grove arbejde, som for eksempel husgerning, fabriksarbejde og lignende. Derfor opstod et tydeligt klasseskel mellem under- og overklassen. Overklassen var the leisure class, fordi de har det økonomiske overskud til at købe sig til fritid, mens arbejderklassens arbejde gjorde dette muligt for overklassen.

Når velstand bliver omdannet til status, sker det også ved måden medlemmerne af fritidsklassen begår sig socialt (Trigg, 2014, s. 101). Deres status i samfundet bliver bekræftet og opretholdt, når andre medlemmer af samfundet anerkender og dømmer dem til den stand de har. Det gøres ved, at deres velstand og forbrug også bedømmes og derved giver dem status. Ifølge Veblen kan man se to måder en person kan vise sin velstand på (Trigg, 2016, s. 101). Enten ved de aktiviteter de foretager sig i deres fritid eller gennem deres forbrug. Fællesnævneren herfor er:

(...) the element of waste that is common to both. In the one case it is a waste of time and effort, in the other it is a waste of goods. Both are methods of demonstrating the possession of wealth, and the two are conventionally accepted as equivalents. (Veblen, 1899, s. 40)

Altså siger Veblen, at hvis man både kan vise økonomisk – og tidsligt overskud, så er det den bedste måde at vise velstand og status på. De produkter, madvarer og andre varer man køber, kan anvendes som statusmarkører og demonstration af ens velstand overfor andre i samfundet, det betegner Veblen som conspicuous consumption. Forbrug er, i Veblens optik, den drivkraft der ligger i mennesket, for at adskille sig fra andre - altså opnå individualitet (Trigg, 2016, s. 101). Og det er netop denne pointe, der har gjort, at hans værk både er anerkendt og diskuteret.

Efterfølgerne og kritikerne

Der er siden Veblens tid opstået en modpol til hans forståelse af iøjnefaldende forbrug, som en social markør. Andrew B. Trigg (2016) sammenligner Pierre Bourdieu og Veblen i forsøget på at vise, hvordan nogle af Bourdieus begreber henter inspiration fra Veblen. Trigg fremhæver blandt andet, at conspicuous consumption i løbet af 1900-tallet mistede sin kant eller berettigelse (Trigg, 2016, s. 103). Det gjorde den fordi, der i løbet af 1900-tallet både var en del krige, men også Depressionen. Trigg fremlægger synspunktet fra blandt andet Roger Mason som mener, at begrebet har ændret sig. Dette begrundes med, at folk i løbet af 1900-tallet ikke i samme grad kunne vise deres forbrug frem og på den måde fik en mere tilbageholdende livsstil. Desuden begyndte flere også at gå op i velgørende formål (Trigg, 2016, s. 103). Denne pointe fremhæver dr. Georgios Patsiaouras og professor James Fitchett (2011) også ved, at der op igennem 1900-tallet opstod en form for kritik af Veblen om, at hans teori ikke længere kunne slå til da forbrugsmønstret netop ændrede sig under blandt andet Depressionen (Patsiaouras & Fitchett, 2011, s. 22). Ifølge Trigg (2016) overgiver Veblen sig faktisk til denne kritik, men han begrunder og argumenterer for sit værk ved at sige, at conspicuous consumption eller forbrug ikke altid er bevidst "(...)but rather a standard of decency that exerts social pressure on the behaviour of individuals" (Trigg, 2016, s. 113). Hovedpointen for Trigg er faktisk at bevise, at man gennem en analyse ved både Veblen og Bourdieus terminologi kan understrege Veblens berettigelse og netop gå imod argumenter som blandt andre Roger Mason fremfører.

Udover Trigg (2016) skriver også Silvia Belleza et al. (2016), hvordan statussymboler i dag ikke længere udelukkende afhænger af at besidde noget sjældent, såsom diamanter eller friheden til dyre oplevelser og luksus. De foreslår, at man i dag, skal skifte fokus fra aspirationen efter luksusgoder til aspirationen efter menneskelig kapital. De fremhæver blandt andet, hvordan kulturelle værdier og positive associationer opstår, når folk fremhæver travlhed som værende et centralt signal. Travlhed og lange arbejdsdage er blevet et nyt statussymbol. Dette er opstået, fordi der er en mekanisme i ønsket om at besidde menneskelig kapital og blive opfattet som attraktiv på arbejdsmarkedet (Belleza, Paharia & Keinan, 2016, s. 120). Derfor mener de, at fokus i dag er gået fra værdien i at eje forbrugsgoder til værdien af menneskelig kapital og eftertragtede egenskaber (Belleza et. al., 2016, s. 120). I dag handler det altså om at opnå status ved, hvad man er og har opnået som menneske og ikke hvad man ejer. Ligesom man kan fristes til at sige, at det have lavet en ironman eller andre hårde sportspræstationer i dag opfattes som et statussymbol, fordi det kræver enorm disciplin at gennemføre det. Dog

kan det, at det er blevet et statussymbol stadig ses i lyset af Veblens teori, fordi det at gennemføre for eksempel en ironman stadig kræver overskud i såvel tid som økonomi, fordi det er udstyrskrævende og kræver en disciplinering af sin "leisure time". Derfor ser vi også, at kritikken af Veblens teori også skal tages med det forbehold, at den stadig viser sig gyldig og overførbart til nutiden. Hvad der anses som statusgivende forbrug er muligvis forandret, men tesen bag conspicuous consumption har stadig en vis berettigelse.

Tankegangen bag Veblens teori er relevant for os at tage med i dette speciale. Han beskriver, hvad der faktisk rører sig i et menneske, når de forholder sig til, hvad de iklæder sig, hvad de omgiver sig med, eller de varer de køber. Nemlig hvad disse ting skal sige om dem til andre, men ikke, hvilken selvopfattelse det giver dem. Når vi taler med informanterne om, hvorfor de har nogle præferencer for noget mad, og dispræference for noget andet, så handler det ikke om, at maden blot er en næringskilde eller noget der falder i deres smag. I lige så høj grad vil deres italesættelse af og argumenter for deres madforbrug fortælle, hvordan de ser sig selv og hvordan de gerne vil have at andre ser dem. Derfor er madindkøb i dag også et iøjnefaldende forbrug, selvom det ikke nødvendigvis har med luksus at gøre.

3.3.2 Varers kulturelle mening

Grant McCrackens udgangspunkt er ligeledes, at der i forbrugsvarer er en betydning, der rækker videre, end blot produktets fysiske egenskaber og kommercielle værdi. Betydningen ligger i varers evne til såvel at bære, som at kommunikere kulturel mening (McCracken, 1986, s. 71). Ikke bare McCracken har lavet forskning i forbrugsvarers kulturelle betydning. Også Morris Holbrook og Elizabeth Hirschman mener, at traditionel forbrugerforskningens grundsyn om forbrugerrationalitet ignorerer det fænomen, at forbrug også har at gøre med legende fritidsaktiviteter, sensoriske fornøjelser, dagdrømmeri, æstetisk nydelse og følelsesmæssig tilfredsstillelse (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 132). Ligesom Bernard Cova og Christian Svanfeldt beskriver, hvordan der i postmoderniteten opstår nye overvejelser i forhold til produktudvikling, hvor det altså ikke er teknologien, men derimod æstetikken i produkter, der er det afgørende og den væsentligste funktion. Dette uanset, at varen faktisk gør brugbare ting, som at transportere en fra A til B, mose kartofler eller holde os varme. Funktionaliteten tages, i dette synspunkt, for givet. Derfor er pointen her, at teknologisk innovation, som værende modernitetens adelsmærke, gradvist er ved at blive erstattet af en

samfundsmæssig innovation i en postmoderne æstetisk bevægelse (Cova & Svanfeldt, 1993, s. 297).

McCrackens tekst er skrevet i 1982, og altså på et tidspunkt, hvor selve opfattelsen af forbrug er under forandring. Forbrug er på det tidspunkt, begyndt at blive opfattet som noget, der involverer en lind strøm af fantasier, følelser og sjov. Altså som det Holbrook og Hirschman kalder et "experiential view", hvorved de ser forbrug fra et fænomenologisk synspunkt (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 132). Forbrug er i det perspektiv ikke en objektiv handling, båret af rationel intentionaltitet, men er nærmere en subjektiv, emotionel oplevelsesbåret handling. Holbrook og Hirschman beskriver forbrug som en subjektiv bevidsthedstilstand præget af en blanding af symbolske betydninger, hedonistiske reaktioner og æstetiske kriterier (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 132). Hvilket også kan udlægges som værende en afspejling af Veblens tanker. Pointen bag Holbrook og Hirschmanns undersøgende forskning er ikke at fremhæve nogle forbrugerteorier frem for andre eller afvise andre, den er derimod, at når det handler om forbrugere, så må man arbejde mangefacetteret, hvor hverken behaviorisme, psykologi, kognitivismen eller eksempelvis antropologi vil være dækkende. Derimod skal man inddrage flere perspektiver, når noget så komplekst som individens købsadfærd og -motivation undersøges (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 139). I vores undersøgelse af interviewpersonernes madopfattelser trækker vi netop på perspektiver fra flere skoler. Her tillader diskurspsykologien os at undersøge interviewpersonernes bevæggrunde for deres handlinger, hvor der opstår mulighed for at forstå, hvorfor de udtaler sig som de gør, og hvilke konstruktioner de skaber om Hakket. Derudover baner semiotikken vejen for, at vi kan opfatte Hakket som et tegn, der blandt andet udformes af menneskers holdninger og livsverdener.

McCracken arbejder med tesen, at der sker en meningsoverførsel til forbrugeren, når denne forbruger verden. Det er en vekselvirkning mellem kulturel mening, som er placeret tre steder: I den kulturelt konstituerede verden, i forbrugsvaren og i den enkelte forbruger (McCracken, 1984, s. 71). Det perspektiv, mener han, viser den fulde kompleksitet i nutidig forbrugsadfærd, samt fremviser, hvad det vil sige, at vi i dag lever i et forbrugssamfund (McCracken, 1984, s. 71). Dette er begrundet i det syn, som han også deler med Sidney Levy, at en vare ikke bare er en vare, men bærer en mening, der rækker ud over selve varens funktion og værdi. For McCracken er merværdien den kulturelle mening, der overføres. Ydermere mener han, at der er en naturlig 'trajectory', altså en bane, i dette, som er et begreb han har lånt fra Bourdieu. Trajectory indebærer,

at når man fremviser ens forbrugsvalg for andre, så er det ikke bare et udtryk for ens kapital, men også for ens aspirationer (Bourdieu, 1984, s. 79). Her fremgår det, at også Bourdieu lader sig inspirere af Veblen. Veblens sociologiske tese om forbrugeren indebærer også, at forbrugsvalg er et udtryk for aspiration om at nå højere, altså, at man vil have det, som bedrestillede eller mere succesfulde har, hvorfor man tilegner sig ting, der bringer en tættere på det ønske (Veblen, 1899). I McCrackens udlægning er der en kulturel mening bag forbrug, som kontinuerligt bevæger sig mellem de her forskellige steder i den sociale verden. Bevægelsen sker ved, at der trækkes en kulturel mening ud fra den kulturelt konstituerede verden, som overføres til en forbrugsvarer. Derefter trækkes meningen fra objektet og til en forbruger (McCracken, 1984, s. 71).

Den oprindelige placering for kulturel mening er den kulturelt konstituerede verden, der af McCracken defineres som verdenen for hverdagsoplevelser, hvor den fænomenologiske verden præsenterer sig selv for individets sanser, hvilket formes og manifesteres af overbevisningerne i hans/hendes kultur. Altså er kultur en måde at se og derfor forstå verden på, og derfor også definerende for, hvordan man tilpasser sig verden (McCracken, 1984, s. 72). Forbrugsvarer er dermed en måde at udtrykke de kategoriske skemaer, som for eksempel klasse, status, køn, alder og beskæftigelse, der er etableret i ens kultur (McCracken, 1984, s. 73). Måden mening overføres fra den kulturelt konstituerede verden og til en vare er eksempelvis gennem markedsføring eller gennem mode (McCracken, 1984, s. 75-76). Begge instanser har evnen til at give en repræsentation af den kulturelt konstituerede verden. Altså at fremvise og forsøgsvis overbevise forbrugeren om, at et givent produkt er en afspejling af en selv. Ser man eksempelvis en reklame for et par Nike-løbesko, der er et billede af en stærk, løbende kvinde, så kan beskueren bekræfte sit selv billede af også at være en stærk kvinde, der dyrker motion, eller det kan sparke til aspirationen om at blive det, fordi der hersker en fortælling i hendes kulturelt konstituerede verden om, at det skal man være.

McCrackens teori er én måde at anskue, hvordan forbrugssystemet foregår fra et individsynspunkt. Han trækker på andre sociologer som Veblen og Bourdieu, men modsætter sig samtidig disse for ikke at anerkende bevægelsen fra den kulturelt konstituerede verden til nogle overførselssystemer og derfra til forbrugeren. McCracken kan samtidig kritiseres for at være meget reduktionistisk i sit syn på individets forhold til forbrug. Eksempelvis beskæftiger han sig ikke med, hvilke emotionelle bevæggrunde, der har indflydelse på, hvorfor man eksempelvis lader sig påvirke af reklamer. McCracken er antropolog og forholder sig på sin vis til forbrugsverdenen fra et

overfladisk synspunkt, hvor meningsoverførsel sker i et mekanisk bevægeapparat. Der kan være noget om, at der sker en meningstilførsel og overførsel til varer, men der må nødvendigvis være flere årsager end et enkelt system. Derfor vil vi også anskue vores empiri med andre teoretiske synspunkter, som både supplement til og anfægtelse af McCracken. Eksempelvis, at man ikke er fristet af Hakket, blot fordi reklamen for det er virkningsfuld eller fordi en meningsdanner som Peter Falktoft har anbefalet det. Andre faktorer som individets selvsyn eller levemåde, både i fortiden og i fremtiden, vil også være analyseperspektiver. Et perspektiv kunne være, hvilken status mad har som identitetsmarkør.

3.3.3 Mad som statusgiver

I radioprogrammet P1 Morgen blev der d. 12. marts 2018 bragt et indslag om en stigende tendens til vegetarisk og vegansk mad. Afsættet var en ny restaurantfestival kaldet Veggie Week, hvor 35 restauranter landet over serverede veganske menuer (DR, 2018). I indslaget blev fødevarer sociolog Jon Fuglsang interviewet om, hvad der bragte denne tendens frem, og hvorfor det særligt er unge, der springer på den grønne kostbølge. Fuglsang mener, at der for det første ikke er noget nyt i, at det især er unge, der nu i stigende grad spiser vegetarisk, fordi unge ofte er karakteriseret ved at bryde fri af, hvad tidligere generationer har gjort og dermed i dette tilfælde skabe deres egen madkultur. Selvom en generel bevidsthed om etik, miljø og klima kan være en stor årsag, så ser Fuglsang også, at der er både mode og status forbundet med det. Ligeså er det også blevet gjort nemmere at leve vegetarisk, fordi industrien har introduceret mange convenience produkter, så man kan spise de samme retter som før, blot med et køderstatningsprodukt. En anden væsentlig årsag er også, at det at spise grønt og kødfrit flourer enormt meget på sociale medier og blogs, hvilket Fuglsang ser som en stor årsag til, at vegetar-tendensen manifesterer sig hos især unge (DR, 2018).

Når Fuglsang nævner både mode og status som udløsende faktorer, så foranlediges man til at tænke på, at han her argumenterer ud fra tankegodset bag Bourdieu og McCrackens sociologiske teser. Når det handler om forbrugsmønstre og livsstil, så trækker flere akademikere på netop Bourdieus hovedværk *La Distinction* (McDonnell, 2016; Featherstone, 2000). I et essay belyser Erin McDonnell begrebet food porn, på baggrund af senere års kraftige fremkomst af madblogs, der er dedikeret til mad- og/eller produktionen heraf (McDonnell, 2016). Food porn er ifølge hende et fænomen, der kan forstås som en voyeuristisk praksis, hvor den pornografiske visuelle æstetik overføres til mad, og reproduceres i billeder, som gøres særligt populære gennem

madblogs og Instagram. Derfor er food porn en visuel æstetik, der understreger de nydelsesfulde og sensuelle dimensioner ved mad (McDonnell, 2016, s. 239). Det er altså en måde at gøre mad til et objekt, der er værd at glane over, som for McDonnell står i sammenhæng med internettets iboende mulighed for voyeurisme (McDonnell, 2016, s. 241). Også hun trækker derfor på Bourdieus begreber og siger, at mad er et statusladet område for social afgrænsning, som Bourdieu beskrev med begreberne habitus og kapital, hvor klassebaserede forskelle også kunne aflæses ud fra hvilke praksisser og smage for mad, der differentierer den sociale sfære (Bourdieu, 1984, s. 99). Altså kan man sige en teoretisk virkeliggørelse af udtrykket, du er hvad du spiser.

McDonnell referer også til Veblen (1899) og siger, at når mennesker i dag offentligt deler æstetiseret mad, så er det en demonstration af social prestige og en deltagelse i højkulturel kapital, som en form for conspicuous consumption (McDonnell, 2016, s. 241). Ligeså mener McDonnell, ligesom Veblen, at det ikke er de meget rige, der udøver den her praksis for food porn, men derimod er de aspirerende klasser, der gør det (McDonnell, 2016, s. 241). Dette var også Bourdieus pointe om, at det var de *petite bourgeoisie*, der ville rykke opad i social status og derfor minde om dem i en højere klasse end dem selv, når det kom til fødevarerforbrug (McDonnell, 2016, s. 241). Det handler altså om Bourdieus beskrivende begreb for denne mobilitet hos forbrugerne, nemlig trajectory, hvor han skriver:

(...) the style of meal that people like to offer is no doubt a very good indicator of the image they wish to give or avoid giving to others and, as such, it is the systematic expression of a system of factors including, in addition to the indicators of the position occupied in the economic and cultural hierarchies, economic trajectory, social trajectory, and cultural trajectory. (Bourdieu, 1984, s. 79)

Altså er denne fremvisning af ens fødevarervalg samtidig en demonstration af, hvilket image man gerne vil give af sig selv over for andre, lige så vel, som det image man ikke vil give. De domme der kastes over mad er en måde at udøve social positionering, der for Bourdieu er en interessant indikation af den selvrepræsentation, der er adopteret i en 'showing off'-livsstil (Bourdieu, 1984, s. 79). På den vis bliver madvalg, og særligt det der fremvises for andre, når man lægger billeder ud på nettet af det, en måde at vise sin status, eller i hvert fald den status, man ønsker at have.

Det er et synspunkt, som vi kan have for øje i vores interviews. Det er interessant at dykke ned i, hvordan informanterne fremstiller sig selv i relation til den mad de spiser. Altså er det en måde at opnå status på, eller er mad blot en næringskilde og hvordan står det i forhold til deres opfattelse af Hakket. Siger en informant eksempelvis, at økologi er et vigtigt parameter for fødevareindkøb, så vil det være en bevæggrund for at fravælge Hakket, da det ikke er økologisk. Men måske vil informanten alligevel gerne købe produktet. Her vil det være interessant at spørge ind til hvorfor man (alligevel) er interesseret i Hakket. Er det mon fordi det udstråler noget særligt, også om en selv? Vi får nemlig derved mulighed for at analysere positioneringen af dem selv overfor opfattelsen af Hakket.

3.3.4 Livsstil – et forbrugsbegreb

Mad og madvalg kan siges at være en del af og et udtryk for ens livsstil. Men hvad betyder livsstil? Er det et handlingsdrevet ord, der får sin betydning af, at man gør nogle bestemte ting, og så har man en aflæselig livsstil, så man for andre bliver noget. Altså at livsstil er noget man gør. Eller er livsstil noget iboende? Altså et sociologisk begreb, hvor livsstil bestemmes af ens sociale status. Dermed at livsstil er noget man fødes til eller føres ind i, så livsstil er noget man er? Det er spørgsmål som Mike Featherstone (2000) beskæftiger sig med, hvor han belyser termen livsstil fra et forbrugerkulturelt perspektiv. Han refererer til Stuart og Elizabeth Ewen's *Channels of Desire*, hvor de om moderne forbrugerkultur siger, at: "Today there is no fashion: there are only *fashions*, No rules, only choices., Everyone can be anyone". (Ewen, 1982, s. 249-251 I: Featherstone, 2000, s. 92). Med andre ord mener de, at livsstil er ophævet. Featherstone er ikke enig i den udlægning og mener, at der ikke længere findes symboler, som udstråler eller skal udstråle en social status og et tilhørsforhold til et bestemt livsstilssegment. I stedet anlægger han et perspektiv, der skal række ud over opfattelsen af, at livsstil og forbrug er fuldkomment manipulerede produkter af massesamfundet. Vi befinder os altså ikke på et stadie, hvor sociale klasser ikke findes, men der vil stadig være symboler og måder at føre sit liv på, som vil kunne være aflæselige og som dermed kan placere folk inden for en bestemt livsstil (Featherstone, 2000, s. 93). Dermed siger han, at sociale klasser findes, men måske ikke i så tydeligt omfang, som Bourdieu arbejder ud fra. Han mener derimod at en anden social distinktion er blevet tydeligere, nemlig livsstil. Lig mange andre finder Featherstone også inspiration i Bourdieus begreb habitus. Her beskriver han, at spørgsmålet om livsstilsbegrebets eksistens og betydning ikke bare skal besvares i lyset af effektiviteten bag masseproduktion eller kapitalismens

logik, men også skal ske ved at belyse de særlige grupper, strata eller klassefraktioner, der er involveret i symbolproduktionen, og særligt produktionen af de forestillinger og information, der hylder stil og livsstile. Alt sammen noget der kan belyses ved empirisk analyse, der tager højde for de særegne karakteristika inden for særlige samfundskulturer (Featherstone, 2000, s. 93). Alene det at bruge termen forbrugerkultur er at anerkende, at verdenen af varer og deres strukturerende principper er centrale for at forstå nutidens samfund (Featherstone, 2000, s. 94).

Featherstone ser dermed forbrugsverdenen i et socialkonstruktivistisk perspektiv, hvor varers symbolik og brugen af dem kommunikerer til omverdenen. På den måde vil der dermed være en livsstil iboende i varerne og dermed i forbrugssystemet (Featherstone, 2000, s. 94). Varer har dermed ikke blot har en funktionel brugsværdi, men også en bytteværdi. Det vil sige købet af den dyre bil har ikke blot brugsværdien, at man kan transportere sig fra A til B på særligt komfortabel vis, i bytte for den store betaling af bilen, får man også, at man signalerer at kunne tage sig råd til en bil, der ikke blot skal transportere en. Den tankegang ses også inden for neo-marxisme, hvor særligt Jean Baudrillard har gjort sig gældende. Featherstone henviser derfor til Baudrillards teori om varers symbolik. Baudrillard mener, at den centrale bevægelse i kapitalismen er, at masseproducerede varer er drevet frem af, at varers brugsværdi er erstattet af varers bytteværdi. Dermed bliver varer et tegn i Saussures terminologi. Varers betydning er altså arbitrært bestemt af dets position i et selvrefererende system af signifiers (Featherstone, 2000, s. 94). Vareforbrug skal her ikke forstås som forbrug af brugsværdi, altså de materielle egenskaber, men primært som forbruget af tegn. For Baudrillard betyder det, at vi lever i en simuleret verden, hvor distinktionen mellem virkelighed og fantasi udviskes (Featherstone, 2000, s. 95). I Featherstones udlægning betyder det, at man ikke fuldstændigt ureflekteret adopterer en livsstil gennem tradition eller vane. Derimod er kendetegnet for moderne forbrugskultur, at man gør livsstil til et livsprojekt, hvor man fremstiller sin individualitet eller stilsans i den særlige sammensætning af varer, tøj, praksisser, oplevelser, udstråling eller kropstype, man designer til en livsstil. Og det er sådan set noget, der er karakteristisk for alle uanset aldersgruppe eller klassesforhold. Det ligger slet og ret i mennesket, at man altid mener, man kan forbedre sig (Featherstone, 2000, s. 95). Featherstone mener altså, at livsstil ikke er noget iboende, men noget man gør, eller i hvert fald, at det moderne forbrugssamfund har betydet, at det står alle frit for at gøre en livsstil, og at alle kan, fordi der hersker en bevidsthed om, at vores tøj, hjem, bil og aktiviteter kan aflæses og

klassificeres som tilstedeværelsen eller fraværet af smag. Hvad vi dog bemærker i denne udlægning er Featherstones udlægning af, at man med sin livsstil udviser individualitet.

Her kan man sige, at Ewen og Ewen's (1982) påstand om, at der ikke er nogen mode, men flere moder, alligevel har en vis rigtighed. Moder opstår, fordi flere gør det samme, og dermed udviser ingen en sand individualitet, andet end at have truffet et valg for sig selv om at springe med på en af de (mange) moder, der er til stede i forbrugsverdenen. Rigtigt nok påpeger Featherstone da også, at der måske nok hersker en forbrugskultur, hvor det handler om differentiering, og hvor man opfordres til at lege med forskelle. Forskellighed skal dog alligevel anerkendes og legitimeres socialt, fordi total anderledeshed, ligesom total individualitet, nok slet ikke ville opfattes (Featherstone, 2000, s. 96). I det synspunkt kan det socialkonstruktivistiske blik på forbrugerkultur igen indlæses. Nemlig at livsstil, type og varesymbolik er noget der skabes og tilvejebringes inden for det sociale system. Dermed besvarer Featherstone vores indledningsvise spørgsmål om, at livsstil er noget man gør og som anerkendes, som en livsstil inden for det sociale system, der hersker. Derfor hersker et begreb som smag (Featherstone, 2000, s. 96). Der er sociale processer, som strukturerer smag inden for forbrugsvarer og livsstile, hvilket for Featherstone vækker spørgsmålet:

(...) whether the concern for style and individuality itself reflect more the predispositions of a particular class fraction concerned with legitimating its own particular constellation of tastes as the *tastes* of the social, rather than the actual social itself. (Featherstone, 2000, s. 96)

Det betyder, at fordi der hersker sociale strukturer, så vil der altid være en drivkraft, der betyder, at nogle smage presses frem, som værende rigtige eller forkerte. Det man kan sige skaber en trend eller det modsatte, altså noget, der ikke anses som værende "rigtigt". På den vis bliver livsstil til en term, hvis betydning skabes i forbrugsverdenen og af forbrugere. Således kan der, som McCracken (1984) også udlægger det, være nogle kræfter, eksempelvis kommercielle eller mode, der yder indflydelse på, hvilke(n) livsstil(e), der stiles efter. Hvilket samtidig henviser til Veblens (1899) begreb *conspicuous consumption* og Bourdieus (1984) begreb *trajectory*.

I dette speciale giver disse perspektiver på forbrugeren og forbrug i det hele taget nogle begreber og tankesæt, vi kan inddrage, når vi læser og analyserer vores empiri. Informanternes forklaringer af og argumenter for, hvorfor de spiser og lever som de gør

kan give os en ramme for, hvordan bevæggrundene bag deres madvalg, eller madlivsstil om man vil, kan forstås i lyset af et forbrugerkulturelt perspektiv. Ikke for på den måde kun at finde årsagsforklaringer, men for at sætte en forståelsesramme for, hvorfor et køderstatningsprodukt opfattes som det gør af informanterne.

4.0 Analyse

Som sagt vil vi inden for vores semiotiske forståelsesramme zoome ind på forskellige dele af trekantens dimensioner. I denne første del af analysen, ser vi på, hvad Hakket kommunikerer, ud fra indpakningen og ud fra produktets hjemmeside. Her vil vi altså tage et dybere blik ind i, hvad Hakket udtrykker, altså dets repræsentamen. Det interessante ved denne analyse er, at vi også fortolker Hakket, ligesom vi gennem næste del af analysen får indblik i vores informanternes fortolkning af Hakket. Vi må dog præcisere, at den præsentation af Hakket, som vi her analyserer, ikke nødvendigvis er den samme som informanternes. Vi ved ikke, hvor nøje de har gransket emballagen eller opsøgt information om produktet. Ligesom interviewet ikke indeholder en længere dvælen ved emballagen, blot en samtale med Hakket synligt for informanterne. Formålet med denne analyse er, at vi gerne vil have indblik i, hvad Naturli' ønsker med Hakket altså, hvordan det kan læses af modtagere.

Efter en analyse af Hakkets kommunikation findes en dybdegående analyse af Hakkets interpretant, udfoldet gennem vores syv informanter.

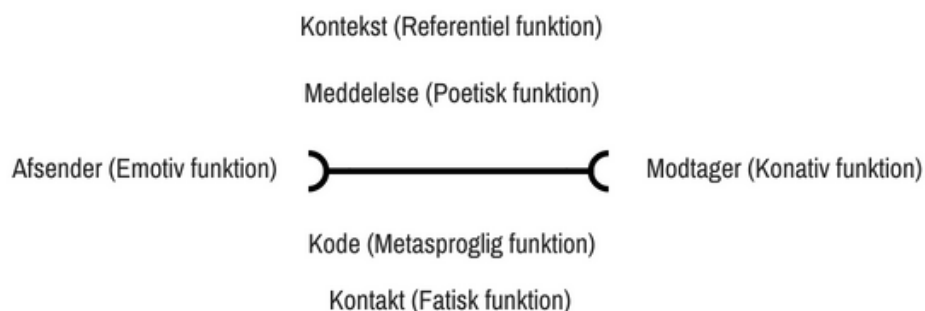
4.1 Hakket som tekst

Hakket er ikke blot et fysisk produkt, det er også kommunikation. Dels står der en tekst på selve produktpakken, der kan gøres til genstand for analyse, og dels er der også en selvstændig hjemmeside² for produktet, hvor produktet præsenteres på såvel visuelt som tekstuel plan. Produktpakken og præsentationsteksten på hjemmesiden kan underkastes tekstanalyse, fordi den er et udtryk for kommunikation, og derfor båret af en hensigt og et formål. Det kan i første instans naturligvis bare være at sælge produktet og give faktuel viden om produktets indhold og anvendelse, men går man spadestikket dybere kan der ligge langt flere budskaber gemt. Nogle som kan have stor indflydelse, når forbrugeren møder produktet.

I specialet vil vi gerne belyse, hvad der opstår i mødet mellem forbruger og Hakket, andet end om det er et produkt, de ønsker at komme i kurven eller ej. Det får vi belyst gennem de kvalitative interviews, vi udfører med udvalgte personer. Inden da vil vi gerne besvare et indledende spørgsmål: Hvad er det egentligt for et produkt, vi vil tale med informanterne om? Vi vil altså gå bag om produktet og undersøge, hvad afsenderen, Naturli', og produktet i sig selv kommunikerer. Til det formål inddrager vi Roman

² www.naturli-hakket.dk

Jakobson. Jakobsons sprogteori (1979) er en måde at forene et både strukturalistisk og funktionalistisk aspekt. Hans kommunikationsmodel kan ses som en funktionalistisk måde at forstå sproget på, hvor han går fra at se sproget som en struktur til at anskue det ud fra dets funktion; altså hvad *gør* sproget. Jakobson udviklede en kommunikationsmodel over det verbale sprog, hvor det ses ud fra både faktorer og funktioner: "Sproget bør udforskes i alle dets forskellige funktioner. En beskrivelse af disse funktioner kræver et præcist overblik over de konstituerende faktorer i enhver taleakt, i enhver verbal kommunikationshandling." (Jakobson, 1979, s. 135). Jakobsons model er toledet og anvendelig til analyse af kommunikation, hvor man ønsker at karakterisere teksten, og dermed hvad afsenderen gør med sin tekst for at fremme sin sag. Kommunikationsmodellen ser således ud:



Model 4: Jakobsons kommunikationsmodel (1979). Efter egen tilvirkning.

Faktorer og funktioner

Jakobson mener, at der i enhver sproglig handling er ovenstående faktorer til stede; det han kalder de konstituerende faktorer i enhver verbal kommunikationshandling (Jakobson, 1979, s. 135). En afsender sender en meddelelse til en modtager, som skal have en forståelig kontekst, altså reference, som må være verbal eller verbaliseres. Desuden skal der være en kode, der skal være helt eller delvist fælles for afsender og modtager, altså den der indkoder og afkoder meddelelsen. Endeligt skal meddelelsen have en kontakt; en fysisk kanal eller forbindelse, så kommunikationen kan etableres eller opretholdes (Jakobson, 1979, s. 135). Af modellen kan læses, at forlægget nok til dels har været Claude E. Shannon og Warren Weavers kommunikationsmodel (1949), men en anden inspirationskilde har været Karl Bühlers Organon-model, der af Jakobson opfattes som en traditionel sprogforståelse, hvor der kun arbejdes med tre funktioner: Den emotive, den konative og den referentielle (Jakobson, 1979, s. 137).

Hver faktor har som modellen illustrerer også en funktion. Ingen kommunikationshandling har kun én funktion, eller en enerådende. Funktionerne indgår i forskellige hierarkier i forskellige meddelelser, hvor strukturen primært afhænger af, hvilken funktion, der er den dominerende (Jakobson, 1979, s. 135). For læsbarhedens skyld opstiller vi funktioner og deres tilknytning til faktorerne i det følgende, disse er udledt på baggrund af Jakobson, 1979, s. 136-139:

Emotiv funktion - afsender:

Udtryk for afsenderens holdning til sin egen kommunikation. Kan eksempelvis læses ud fra brug af interjektioner, personlige pronominer i 1. person, følelserverber, værdiladet ordvalg, modalitet, afsenderens direkte holdning eller kommentarer i adverbier, eller sætninger, som eksempelvis "probably the best beer in the world" som tydeligt fortæller noget om Carlsbergs egen holdning til deres øl.

Konativ funktion - modtager:

Sproglige træk, hvor afsenderen forsøger at få modtageren til at gøre noget, altså modtagerens tilstedeværelse i teksten. Det kan eksempelvis være ved imperativer som "køb dette produkt". Direkte sproghandlinger, som "vil du hjælpe", eller personlige pronominer i 2. person. Kan grundet den imperativistiske sætningsstil ikke testes for sandhedsværdi.

Referentiel funktion - kontekst:

Her er fokus på konteksten, altså den referentielle, denotative eller mentale verden, som deles af afsender og modtager. Det er et udtryk for den virkelighed og kontekst som meddelelsen handler om og refererer til. Det handler altså om tekstens tema eller emne.

Fatisk funktion - kontakt:

Handler om kontakten mellem afsender og modtager, hvor kommunikationen etableres, opretholdes eller afbrydes, ligesom forbindelsen kontrolleres. Jakobson henviser til antropologen B. Malinowski, der mente, at en stor del af kommunikation ikke handler om at udveksle information, men alene har til formål at holde det sociale liv i gang, altså en ritualiseret interaktionsform. Eksempler på fatisk funktion er small-talk eller selskabssamtalen, hilse- og afskedsritualer, brug af pronominer i 2. person og vokativ, påhængsspørgsmål, som "ikk?" eller faste høflighedsfraser og ritualer.

Poetisk funktion - meddelelse:

Funktionen optræder, når meddelelsen fokuserer på sig selv og leger med udtryk og indhold. Det er ikke blot i lyrik, romaner eller dramaer, men kan ses i alle tekster som en underordnet, ledsagende faktor. Det kan for eksempel være typiske træk fra metrik og stilistik, som rim, rytme, bogstavrim, metaforer og ordspil.

Metasproglig funktion – kode:

Her er fokus på koden, altså sprog om sproget, samtale om samtalen eller skrift om skriften. Meddelelsen vil rumme træk, der stiller sig uden for meddelelsen selv og kommenterer den. Det er metakommunikation, fordi koden diskuteres. Eksempler på det er metakommunikative spørgsmål som "Hvad betyder ordet meta?", metakommunikative udsagn som "Jeg forstår ikke det, du siger", intertekstuelle referencer til andre tekster, eller videnskabelige begreber og definitioner.

Jakobsons model er tiltænkt som en kommunikationsmodel for verbale kommunikationshandlinger og beskæftiger sig dermed ikke med hverken visuelle tekster eller blot skrevne (reklame)tekster. Tanken med modellen kan vi dog godt overføre og bruge til vores formål om at analysere, hvad Hakket kommunikerer. For at gøre det må Jakobsons model dog gradbøjes, hvilket andre også har gjort. Både Henrik Juel (2003) og Thorlacius (2004) har arbejdet med modellen, og bragt den frem til en mere moderne anvendelsesmulighed og derfor udvidet modellens kapacitet.

Roman Jakobson - moderniseret og udvidet

Vi ønsker, så at sige, at skille produktet ad, så det handler om, hvad produktet kommunikerer ud fra det fysiske produkt, man kan finde i supermarkedet. Af det kan vi analysere, hvad afsenders intention med produktets udformning er, hvilket vi også undersøger ud fra præsentationsteksten på hjemmesiden. På den måde får vi et mere helstøbt billede af Hakket, hvor kommunikationsanalysen senere kan sammenholdes med den indsamlede empiri fra informanternes fortællinger om produktet. Vi vil derfor undersøge Hakket som produkt på tværs af afsenders kommunikative valg og modtageres opfattelser.

En opfattelse, der ikke tages højde for i Jakobsons model er den æstetiske. Hakket præsenterer sig jo visuelt ud fra farvevalg, skrifttype og form, så produktets udseende er en stor del af mødet med produktet og derfor også noget, der spiller ind i produktets kommunikation. Med inspiration i Jakobsons model har Thorlacius (2004)

videreudviklet en kommunikationsmodel, der kan anvendes til planlægning og analyse af visuel kommunikation på hjemmesider, og som derfor også tager højde for æstetiske parametre (Thorlacijs, 2004). Hun ønsker en model, der vægter en hjemmesides funktionalitet såvel som dens æstetiske elementer. Hun arbejder ud fra et pragmatisk semiotisk perspektiv, hvor udgangspunktet er Peirces tegnforståelse. Thorlacijs ser tegnenes indhold og udtryk i teksten som værende ligeså vigtige, som deres videre liv uden for teksten, og altså deres indtryk. Det pragmatiske handler imidlertid om modellens konkrete anvendelsesmuligheder (Thorlacijs, 2004, s. 2):



Model 5: Thorlacijs udvidede kommunikationsmodel (2004). Efter egen tilvirkning.

Modellen adskiller sig på flere punkter væsentligt fra Jakobsons. Blandt andet ved, at hun deler afsender og modtager op i en implicit og en faktisk. Afsender er de(n) person(er), som er ansvarlig(e) for, at produktet har en kommunikativ handling. Hun deler afsenderen op i to: Den implicite, der kan analyseres ud af selve produktet, fordi der kan findes eksempler på afsenderens følelser og holdninger i selve teksten. Eksempelvis gennem sprogbrug og farvevalg. Den faktiske afsender er den egentlige afsender, som kommunikerer noget til modtageren via mediet, hvorfor det kræver viden om denne ved for eksempel at udføre interviews eller bedrive anden research (Thorlacijs, 2004, s. 4). Fordi Jakobson kun lader den emotive funktion vedrøre afsenderen og ikke modtageren, så ser Thorlacijs et behov for, at kommunikationsfunktionen der knytter sig til afsenderen, inddeles i betegnelserne de ekspressive og de emotive funktioner. Den ekspressive er et udtryk for afsenders følelser og holdninger, som kan analyseres ud af produktet. Dette knytter sig kun til afsender. Den emotive funktion derimod angår både afsender og modtager og afdækkes af undersøgelser af begge faktorer. Hun mener, der er tre emotive funktioner:

1. Første emotive funktion er et udtryk for de følelser, holdning etc., som afsender er i besiddelse af, og som afsender fremkalder hos modtager. På et visuelt plan kan det være de designvalg afsenderen har taget i overensstemmelse med egen smag og samtidig påvirker målgruppens smag for, hvad der er pænt og indbydende.
2. Den anden emotive funktion kommer til udtryk, når afsender vil fremkalde nogle følelser, holdninger, etc. hos modtager, som afsenderen ikke nødvendigvis selv er i besiddelse af.
3. Den tredje kan være et udtryk for de følelser, holdninger, etc., som fremkaldes hos modtageren i forbindelse med produktet, men som afsenderen ikke havde intentioner om. Her bliver det i Thorlacius' model, også nødvendigt at undersøge afsenderens intention, altså hvad den egentlige hensigt er. Dermed får man en samlet afsenderundersøgelse (Thorlacius, 2004, s. 4).

Ligeså skelner Thorlacius mellem en implicit og en faktisk modtager. Den implicite er den fra afsenders side tænkte modtager, som afsenderen henvender sig til gennem produktet. Den faktiske modtager er modtageren som rent faktisk oplever produktet (Thorlacius, 2004, s. 6). I tilfældet Hakket er den implicite modtager målgruppen for produktet og den faktiske modtager dem, der ser og oplever produktet. Derudover arbejder Thorlacius med en interaktiv funktion, da hendes model er tiltænkt hjemmesider, hvilket er en udvidelse af Jakobsons (1979) konative funktion.

Faktoren meddelelse oversætter Thorlacius til produkt, fordi det i hendes optik dermed indregner såvel indholdssiden som udtrykssiden, hvilket ikke er tydeligt i Jakobsons model (Thorlacius, 2004, s. 9). Ligeså vil Thorlacius gerne understrege, at hendes model er fokuseret på visuel kommunikation, hvorfor hun i stedet bruger betegnelsen den æstetiske funktion (Thorlacius, 2004, s. 9). Den inddeler hun i den formale og den udsigelige æstetiske funktion. Den formale er det visuelle udtryks evne til at formidle den æstetiske oplevelser, der kombinerer det sanselige og erkendelsesmæssige, hvor oplevelsen kan beskrives ved hjælp af sprog. Den udsigelige dækker den æstetiske oplevelse, som kun i begrænset omfang kan formidles til andre (Thorlacius, 2004, s. 9).

Funktionen kontekst er svarende til Jakobsons definition, men Thorlacius præciserer dog, at der er en tekstlig kontekst og en situationel kontekst, hvor det sidste er den situation, som teksten udspringer af eller bruges i (Thorlacius, 2004, s. 11). Ligeledes bevarer Thorlacius også den oprindelige definition af den referentielle funktion, dog

med den udvidelse, at hun medtager kontekstens intertekstuelle referencer til andre produkter. I stedet for metasproglig kalder Thorlaciuss det metakommunikativ funktion, ligesom hun har tilføjet en intersemiotisk funktion i de tilfælde, hvor et billede ledsager en tekst eller omvendt (Thorlaciuss, 2004, s. 15). Endeligt kalder hun det ikke kontakt, men medie.

Juel savner også, at der i Jakobsons kommunikationsmodel indgår en visuel og æstetisk dimension, når en kommunikation mellem producent og bruger finder sted. Derfor fortolker han Jakobsons seks basale sprogfunktioner på ny i en fænomenologisk retning, der frigør det fra snævert sproglige eller tegnteoretiske perspektiver (Juel, 2003, s. 1). I Juels tilfælde anvender han Jakobsons model til at analysere kommunikative funktioner i levende billedmedier. Juels udvidelse af anvendelsesmulighederne for Jakobsons kommunikationsmodel er dog ikke flere end, at han i stedet for metasproglig kalder det metalingual, så modellen kan bruges til analyse af alle slags meddelelser og ikke kun verbalsproglige (Juel, 2003, s. 3). Dog siger han i sin definition af den konative funktion, at den, foruden at være modtagerorienteret, som også Jakobson (1979) og Thorlaciuss (2004) skriver, er en måde at positionere modtageren (Juel, 2003, s. 10). Den udlægning finder vi interessant og værd at tage med i vores analyse, da vi netop ved et kommercielt produkt finder det relevant at undersøge om modtageren også gøres til noget i teksten.

Thorlaciuss og Juels udvidede kommunikationsmodeller kan siges at være det, der giver os evnen til at analysere Hakkets som en tekst. Endvidere har Thorlaciuss' model (2004) den styrke, at den i højere grad medtager modtagerens emotive reaktion på et produkt, ligesom det kommercielle eller adfærsændrende sigte, Naturli' har med produktet også i højere grad tages i betragtning i Thorlaciuss' model. Vi vil gerne betragte og analysere Hakkets fra både afsenders og modtagers side og lader derfor vores analyse ske ud fra Thorlaciuss' kommunikationsmodel. Vi tager ikke i betragtning, at der kan være et navigations- eller interaktionsperspektiv ved, at produktteksten præsenteres på en hjemmeside, da det ikke bidrager med noget væsentligt til vores analyses sigte. Analysen må dog deles op ad nogle omgange. Den første er analysen af produkt og produkttekst på hjemmesiden, hvor vi analyserer Hakkets kommunikation. Denne analyse følger umiddelbart herefter. Vi vil dog gerne have modtageraspektet med på et mere empirisk plan, og efter Thorlaciuss' definition af modtagerfunktionen. Den del af analysen lader sig først gøre, når vi kender nogle faktiske modtagers opfattelse af produktet. En tilføjelse til og opsamling på denne analyse vil derfor ske i forbindelse med analysen af vores øvrige empiri. Første led i analysen skal dermed opfattes som en

måde for os dechifrere Hakket og kende det og afsenders intention med det bedre, førend vi går videre til næste del af analysen.

4.1.1 Hakkets kommunikation

Produktet præsenteres således på hjemmesiden:



Billede 1: Præsentationstekst af Hakket (Naturli', u.å).



Billede 2: Produktbillede af Hakket (Naturli', u.å).

Produktnavnet

Størrelsen på "Hakked" i præsentationsteksten på hjemmesiden er skrevet i en markant større skriftstørrelse end den øvrige tekst. Det får derved en iøjnefaldende virkning, og også den poetiske funktion, at navnet råbes - særligt fordi det er skrevet i versaler. På produktpakken får 'HAKKET' også en fatisk funktion, hvor selve ordet "hakked" får den største opmærksomhed på pakken. Navnet "Hakked" er også interessant som en

referentiel funktion, da det kan henlede tankerne på "hakkekød" eller "hakket oksekød/svinekød/kyllingekød". Dette også i kraft af emballagens design, samt måden produktet præsenteres på, på hjemmesiden. Emballagens udformning trækker altså i høj grad på en referentiel og poetisk funktion, der konnoterer ægte hakkekød.

Miljøtema

Produktet er pakket i en plastbakke, der er gasfilmet. Det samme er gældende for gængse pakker med et kødindhold i supermarkederne. I øvrigt bemærkes det, at plastbakken er grøn, der i vores erfaring, ofte bruges til pakker med økologisk kød. Det har en referentiel funktion, der konnoterer økologi, selvom produktet ikke er Ø-mærket. Men den grønne farve, har også andre signaler. Grøn er en naturens farve, der på sin vis kan signalere noget, der har med miljøet at gøre. Ligesom eksempelvis svanemærket også er grønt. Dette er en emotiv funktion, hvor det virker til, at afsenderen gerne vil aflæses som miljøvenlig. Det understreges også af, at der på pakken står, at plastikken er genanvendelig, samt at producenten donorer tyve øre pr. bakke til firmaet Plastic Change. Det fortæller om afsenderens syn på modtageren, altså at denne er miljøbevidst, men sætter samtidig præmissen, at modtageren ved hvad Plastic Change er. Her opstår en metasproglig funktion, da der på pakken står, at man kan læse mere om Plastic Change på en angivet hjemmeside. Naturli' tager altså modtageren i hånden, såfremt man ikke er bekendt med Plastic Change, hvilket fortæller, at de ikke nødvendigvis opfatter modtagerene som miljøinteresserede. Uanset bærer oplysningen om samarbejdet med Plastic Change både en referentiel og emotiv funktion om, at Naturli' ser det at være miljøbevidst og minimere brugen af plastik, eller i hvert fald at kompensere økonomisk herfor, som vigtigt. Det kan opfattes som et salgspromoverende tiltag, fordi det fortæller, at Naturli' er bevidste om, at der hersker en debat om brugen af plastik og at det bør nedsættes. Samtidig giver det en aflæselig CSR-værdi til Naturli' om, at de værner om miljøet. Her er også en referentiel funktion, der taler ind i samfundsdebatten om at leve bæredygtigt, som der tales om på både et forbruger- og et politisk niveau. Særligt om, hvor miljøbelastende oksekød er i henhold til CO₂-udledning, hvorfor det stadig er en diskussion, hvordan det kan imødekommes (Politiken, 2016). Det står også i sammenhæng med første sætning i produktteksten: "Vi troede engang, at kød kun kunne komme fra dyr - den tid er forbi". Naturli' er her en tydelig afsender i teksten, og taler direkte til modtageren og gør dermed opmærksom på kontakten mellem dem og iværksætter derfor en fatisk funktion, der også bliver en konativ funktion. Her siges det nemlig implicit, at modtageren nok også er af den overbevisning, at kød er noget, der kommer fra dyr. Ligesom Naturli' på emballagen

illustrerer, at burgeren starter ved koen - "den gamle vej" - der leverer kødet, men nu er der derimod: "Den nye Naturli' vej" til burgeren, hvor det er planter, der leverer "kødet" eller proteinet. Ydermere gør producenten også her opmærksom på sig selv ved at bruge producentens navn i et ordspil, så det ikke er den "naturlige", men i stedet Naturli' vej. Herved benyttes en poetisk funktion, som desuden også er en emotiv funktion ved, at afsenderen tegner et billede af sig selv, som værende naturlig, og i pagt med naturen.

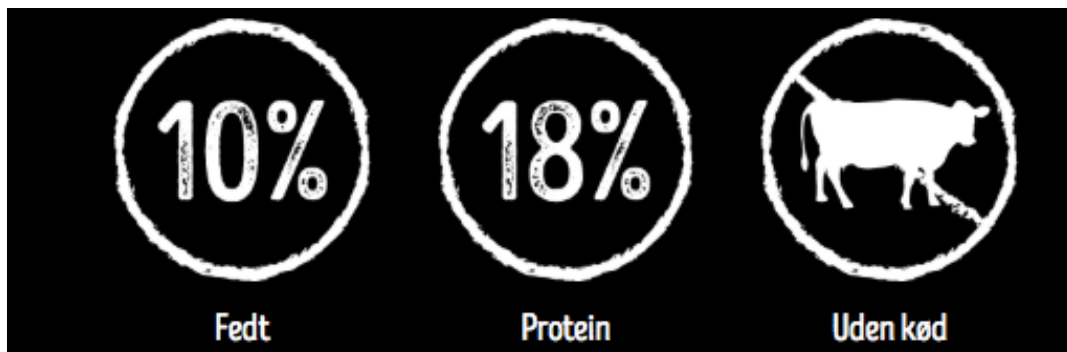
Illustrationen af koen og burgeren samt teksten "den gamle vej" og "den nye Naturli' vej", er desuden en emotiv funktion, hvor afsender peger på kødspiseri som værende gammeldags. Dette kan endnu engang være med til at sætte afsenderen i et særligt miljøvenligt lys, da der som nævnt ofte har været en debat om køds CO2-aftryk på planeten, overfor vegetariske alternativer. Opstillingen af "det gamle" overfor "det nye" ser vi også, som en konativ funktion, hvor modtageren positioneres som gammeldags, såfremt denne stadig spiser almindeligt hakkekød. Denne pointe ses desuden også i Naturli's slogan "BE THE CHANGE", der udgør en fatisk funktion, som udviser en opfordring til modtagerne, eftersom det forekommer i bydeform. Modtagerne positioneres desuden som nogle, der tidligere har spist kød, og som nu opfordres til at lave en ændring. Det stemmer også overens med Naturli's emotive funktion gennem valget af teksten "den gamle vej" og "den nye naturli' vej". "BE THE CHANGE" har også den emotive funktion, hvor Naturli' fremstiller sig som et fællesskab, man kan tage del i, hvor vi sammen skal lave en ændring i verden og herigennem tage bedre vare på miljøet.

Modtageren - En kødspiser

Ligesom teksten og emballagen henviser til modtagerne, som nogle der mener, at kød kommer fra dyr, positioneres de ligeledes som kødspisere. Dette ses blandt andet i præsentationsteksten: "En verdensnyhed produceret 100% af planter, som du kan bruge præcis som de produkter, du allerede kender i dag. Prøv det i en lækker lasagne, som krydrede kødboller, i en spaghetti bolognese eller i en saftig burger". Teksten her er interessant, fordi der sættes lighedstegn mellem klassiske kødbaserede retter som lasagne og kødboller, og de produkter som modtagerne "kender i dag". Altså positioneres modtagerne som nogle, der er vant til at spise retter med kød, hvorfor teksten er en konativ funktion. Dette understøttes desuden yderligere af den efterfølgende tekst: "(...) du finder det i køledisken lige ved siden af kødet", hvilket både har en metasproglig funktion i form af selve forklaringen af, hvor produktet findes, men ydermere en referentiel funktion, i form af den fysiske placering af kødet. Når produktet placeres i samme montre som kød, på trods af, at der i køddisken ikke findes andre

vegetariske produkter, så placeres det på samme tid i en kontekst, der refererer til kød. Dette understreger endnu engang, at Naturli's hensigt umiddelbart er at lade produktet imitere almindeligt hakkekød. Alligevel indeholder teksten jo også en opdeling og adskillelse mellem Hakket og ægte kød, ved at skrive: "ved siden af kødet". Her refereres til, at selvom produktet ligner kød og findes det samme sted som kød, så er det ikke kød. Teksten har derfor også en emotiv funktion, hvor Naturli' peger på, at deres produkt altså ikke er kød, selvom det ligner det.

Der er tre andre interessante mærkninger på pakken, nemlig de tre cirkler, hvor der står: 10% fedt, 18% protein, og en ko med streg over, hvor der står uden kød.



Billede 3: Mærkninger på Hakkets pakke (Naturli, u.å).

De tre cirkler peger på, at produktet har den samme sammensætning som hakket oksekød i forhold til næringsværdien, men til forskel fra hakket oksekød, indeholder det ikke protein fra dyr. Der er altså i de tre symboler en konativ funktion, der skal overbevise modtageren om, at selvom produktet ikke indeholder kød, så får man stadig kød med dyrs ernæringsegenskaber, når man spiser Hakket. I øvrigt er der en poetisk funktion ved at fremstille dette infografisk, så det let og hurtigt kan aflæses af modtageren, når de står i en valgsituation om at købe Hakket eller "rigtigt" hakkekød.

Denne pointe understøttes yderligere af emballagen, hvor teksten "100% plantebaseret", fylder næstmest efter ordet "Hakket". Selvom Naturli's tekst og emballage har mange referencer til almindeligt hakket oksekød, er de altså ikke ude på at skjule det faktum, at produktet er vegetarisk. Med størrelsen på "100% plantebaseret" opstår dermed en poetisk funktion, der på samme tid fortæller noget om afsenderen, og altså er en emotiv funktion. Naturli' ønsker at vise, at produktet kan bruges som almindeligt hakkekød, mens det dog stadig er et vegetarisk alternativ, der er bedre for miljøet.

På emballagen findes desuden et symbol fra Dansk Vegetarisk Forening, der besidder flere funktioner. Symbolet er både en metasproglig funktion, idet det guider modtageren til at vide, at produktet er vegetarisk. Mere interessant er dog symbolets poetiske funktion, i kraft af dets meget lille størrelse, hvorfor det let kan overses. Emballagen har altså ikke stort fokus på den metasproglige og poetiske funktion i forhold til, at produktet er vegansk. Dette fortæller os på samme tid noget om både afsender og modtager, eftersom afsenderens valg af den meget lille størrelse på symbolet kan være et forsøg på at holde fokus på produktets kødlignende egenskaber, og at produktet altså er tiltænkt kødspisere.

Selve produktet inde i pakken, ligner hakket oksekød. Det har ifølge beskrivelsen samme protein- og fedtindhold, næsten samme farve, ligesom konsistensen er den samme og smagen ligeså. Desuden er plantekødet også udformet som hakkekød og ligger i strimler. Hele denne sammenligning mellem hakkekød og Hakket er en konativ funktion, der desuden i høj grad trækker på nogle referentielle funktioner. Dette da det skal overbevise modtageren om, at produktet smager og har samme konsistens som et produkt de i forvejen kender; hakket oksekød. Ved at skabe denne association til hakket oksekød kan det måske være lettere at overbevise forbrugeren om at skiftet fra et velkendt produkt til et nyt, ikke er så svært som man kunne tro. Yderligere skriver de i deres beskrivelse af produktet, hvordan dette produkt kan anvendes på præcis samme måde som hakkekød.

Oprindelseslandet

En anden mærkning på emballagen, der bærer en konativ funktion er mærket, hvor Danmark er afbilledet i rødt og der rundt om står "PRODUCERET I DANMARK". Mærket fremgår både foran på pakken og bag på, varedeklarationen lige ved siden af stregkoden. Mærket har en signalfunktion til modtageren, hvor det tydeligt deklarerer, at produktet er fremstillet i Danmark. Flere undersøgelser peger på, at danskerne foretrækker og også bevidst går efter danske varer, når de gør indkøb (Østergård, 2012; Tüchsen, 2016). Danske varer synes at være det trygge valg for danskerne, da de så stoler på produktionsforholdene (Tüchsen, 2016). Desuden kan der i mærket også aflæses en emotiv funktion om Naturli', der dermed gerne vil understrege, at når produktet er produceret i Danmark, så er der en kort produktionsvej bag produktet, hvorved de igen fremstiller sig selv som værende miljøbevidste. Det fremgår dog ikke af produktets emballage eller ingrediensliste om råvarerne i produktet også er danske, så derfor ved man i realiteten ikke, hvad de miljømæssige produktionsomkostninger er. Tilbage står

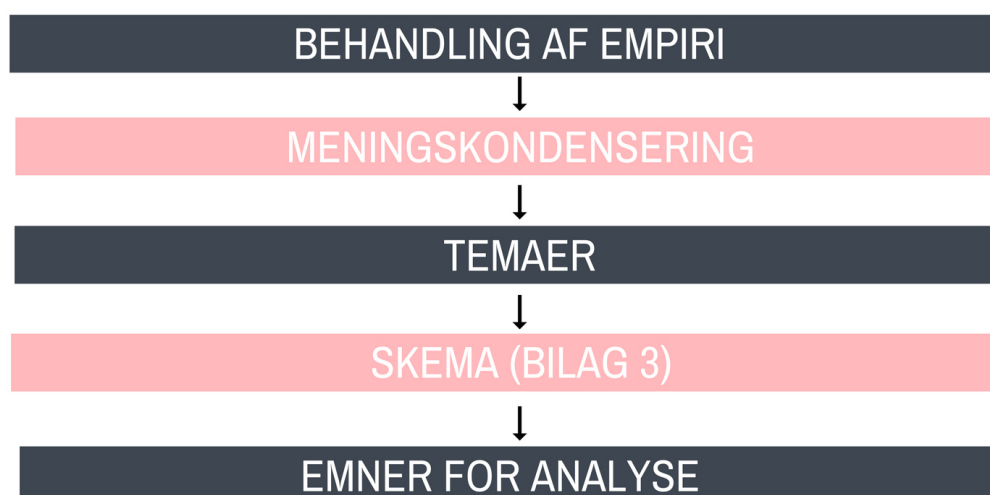
alene signalværdien, der skal gøre forbrugeren tryk ved og tillidsfuld over for produktet og Naturli's fremstilling af sig selv som et miljøvenligt brand.

Efter at have analyseret Hakkets kommunikation gennem dets kommunikative funktioner, vil disse refleksioner løbende inddrages i vores følgende analyse af informanternes fremstilling af deres forbrug, madvaner samt holdninger og meninger om Hakket.

4.2 Analyse af interviews

4.2.1 Empiribehandling

Under vores interviews har vi ladet os inspirere af metoden bag laddering, som udlagt af Askegaard og Sørensen (2007). For at forstå og analysere vores empiri har vi først og fremmest udført meningskondensering af vores interviews. Dette gav os både en række fortolkninger, men desuden også en masse temaer fra hvert enkelt interview (Kvale, 2010). Udpegelsen af temaer har været et redskab for os til at lære vores empiri at kende. I processen har det samtidig fået os til at se, hvordan der på tværs af informanterne er nogle sammenfald mellem, hvad de taler om og ud fra. Vi præsenterer ikke samtlige temaer her, da de blot har været et indledende skridt i analyseprocessen. I stedet valgte vi at liste alle temaerne i et skema, hvorefter vi har diskuteret os frem til hvilke temaer, vi mener omhandler det samme emne. Skemaet bag denne diskussion findes i bilag 3. De nye emner kan siges at være en måde at klarlægge de mønstre, der optræder på tværs af informanterne, hvorved vi har kunnet undersøge de ligheder og forskelle, der optræder mellem informanternes udsagn. (Potter & Wetherell, 1987, s. 31-34; Sørensen & Askegaard, 2007, s. 72). I model 5, ses en visualisering af den netop beskrevne fremgangsmåde:



Model 6: Oversigt over behandlingen af interviews. Fra temaer til emner.

Vi har i metodeafsnittet (jf. afsnit 2.6 - Rekruttering af interviewpersoner) kort præsenteret vores informanter. Her i analysen, hvor vi dykker ned i deres udsagn, vil vi præsentere dem mere i relation til deres livsverden. Forinden en dybdegående analyse af deres udsagn, optegnes hver enkelt informant mere end hidtil gjort:

Informant	Kort fortalt
<p>Iben</p> <p>41 år</p>	<p>Iben var eneste barn i et hjem med mange voksne og moderen kom ofte sent hjem fra arbejde. Iben var en "barneoprører", hvilket kom til udtryk i hendes spisevaner. Der var kun bestemte ting, hun ville spise, og ellers spiste hun ikke.</p> <p>I dag bor Iben med sin mand og tre børn. Maden i hjemmet er præget af, at det ikke må være besværligt og heller ikke konfliktoptrappende med børnene. Iben og hendes mand har egentlig en holdning om, at børnene ikke må få særbehandling og skal spise det, der bliver sat på bordet. Men Ibens børn er eksperimenterende i deres madlyst, hvorfor maden i deres hjem er præget af mange hensyn. Aftensmaden er ofte byg-selv-mad, altså med mange ingredienser på bordet og så kan man tage det man lyster. Derfor er mad, trods intentioner om det modsatte, faktisk ret besværligt, så der tages hensyn til særlige madlyster og både dem, der spiser kød og dem, som ikke gør.</p>
<p>Daniel</p> <p>30 år</p>	<p>Daniel er single og bor alene. Han forbinder mad og måltider med noget socialt, hvilket også er styrende for hans tilgang til mad. Når han skal tilberede et måltid til andre, så ligger han mere energi i det og større nydelse.</p> <p>Da Daniel er single, spiser han, hvad der er nemt, både i forhold til tilgængelighed, og måden det spises på; altså at man kan spise det på farten. Han vil gerne spise sundt og udvise sundhedsbevidsthed, men han undskylder sig ved at være single.</p> <p>Daniel siger, at han går meget op i miljø og bæredygtighed, men der er dog flere variationer. Usund mad er bare usundt, men han spiser alligevel den slags mad relativt ofte, så der går han på kompromis med sine idealer om sundhed, klimabevidsthed og økologi.</p>
<p>Ragnhild</p> <p>26 år</p>	<p>Ragnhild bor alene og hendes tilgang til mad er præget af nysgerrighed. Det er noget hun har med sig hjemmefra, hvor der hos forældrene ikke var en frygt for at gøre noget, der var anderledes end flertallet. Da Ragnhilds søster blev vegetar, levede familien også mere vegetarisk og Ragnhild har også været vegetar lige siden. I hendes barndom sad familien og spiste sammen, men som teenager spiste Ragnhild stående eller foran fjernsynet. Det gør hun stadig, og stresser især gennem frokosten. Hun synes dog spiseoplevelsen og madnydelsen bliver anderledes og bedre, når hun kun er koncentreret om måltidet.</p> <p>Ragnhild synes især helsekost og vegansk mad er spændende, så hun køber nemt en vare, hun ikke har behov for, bare fordi den er ny og spændende. Hun er mere</p>

	<p>tiltrukket af enkle råvarer, der giver meget smag og ikke giver en tung mæthedsfornemmelse. Mad skal føles let og godt i kroppen. Derfor er hun også meget optaget af sundhed, både ift. hvad en fødevare gør for hendes krop, og hvad det udstråler om hende, at hun spiser som hun gør.</p>
<p>Morten 45 år</p>	<p>Morten bor sammen med sin kone, som han har to børn sammen med. Børnene bor dog ikke hjemme længere.</p> <p>Når Morten taler om sine madvaner, italesætter han sig selv som eksperimenterende og nysgerrig. Maden han laver i dag betegner han som eksperimenterende og hovedsageligt opbygget om grøntsager, hvor han tænker på maden fra før i tiden, som centreret om kød og komfort food. Han har mange intentioner om at være eksperimenterende og bruge mange timer på mad. Men hverdagen gør, at det i højere grad er idealet fremfor realiteten.</p> <p>Morten tillægger fødevarer mange værdier. Særligt oprindelsesland og bæredygtighed fylder meget både i hans husholdning, men også som diskussionspunkt hjemme i privaten. Især bæredygtighed har også været et tema i Mortens arbejde, da han selv arbejder med fødevarer og kommunikation inden for hotel- og konferencebranchen.</p> <p>Når det kommer til indkøb ses det, at Morten er en kritisk indkøber, der ikke bare vælger hvilket som helst supermarked. Han præsenterer sig selv som laissez faire, men vil alligevel ikke handle i hverken Lidl eller Aldi. Morten foretrækker Netto eller Fakta, og understreger, at indkøb ikke behøver være en oplevelse i sig selv.</p>
<p>Pernille 36 år</p>	<p>Pernille er gået fra at være opdraget med en helt klassisk kødspisende livsstil til at være veganer. Hun oplever, at sine forældre ikke helt forstår hendes livsstil, hvorfor hun mener, at det kan være en generationsting. Hun er opvokset med helt klassisk dansk mad, hvilket hun afviger hundrede procent fra nu. I dag bor hun sammen med sin mand og deres lille søn.</p> <p>Hun ser den vegetariske livsstil som lig med sundhed. De madvalg hun træffer, får hende til at forbinde et sundt liv med et langt liv og et liv som man gerne vil tilstræbe. Hun ser desuden sig selv som en hensynsfuld vegetar. Hun vil ikke være til besvær og vil gerne tage sin egen mad med hvis det er lettest. Hun vil helst ikke have et label på sig eller blive set som fanatisk.</p> <p>Pernilles livsstil er ofte til diskussion, hun er klar til denne diskussion, men vil helst</p>

	<p>ikke selv bringe den på banen. Hun oplever, at sin læge også vil diskutere hendes livsstilsvalg. Her mener Pernille, at lægen er uoplyst og gammeldags.</p>
<p>Inge 58 år</p>	<p>Inge bor sammen med sin kæreste, og er netop flyttet fra Jylland til København. Hun har tre voksne børn, og i hverdagen er det altså kun hende selv og sin kæreste som spiser sammen.</p> <p>Inge nyder at forbruge varer af særlig god kvalitet, hvilket handler om økologi, autenticitet og naturlighed. Hun søger transparens og vil vide, hvad hun putter i munden. Dog handler hun også i den tyrkiske grønthandler, i den franske ostehandel og i Løs Market, hvor det ikke nødvendigvis fremgår, hvor en vare kommer fra eller om den er økologisk.</p> <p>Hun bruger desuden også gerne ekstra penge på at få nogle bedre råvarer, og endnu lækrere ting til sine gæster. Dog vil Inge altid gerne have, at smagen stemmer overens med udseendet og man skal få hvad man forventer.</p>
<p>Christian 31 år</p>	<p>Christian bor sammen med sin vegetariske kæreste og deres søn. Han er vokset op i et hjem, hvor man altid sad om bordet og spiste. De spiste typisk klassiske kødretter, hvilket han har taget med videre i sit forbrug som voksen, på trods af, at han lever vegetarisk. Han vil altså helst ikke undvære kødet, men når nu han skal, så tyer han tit til erstatningsprodukter.</p> <p>Christian mener, at det er en kendsgerning, at kødproduktion er dårlig for miljøet og desuden ofte indebærer dyremishandling. Det er ikke noget der tiltaler ham, og han mener desuden, at de som ikke er vegetarer enten er uvidende eller benægter disse kendsgerninger.</p> <p>Dog er Christian heller ikke helt komfortabel i rollen som vegetar, da han mener, at der ofte tales negativt om vegetarer. Christian vil derfor vise, at man sagtens kan leve vegetarisk uden at undvære noget. Derfor er han glad for de mange erstatningsprodukter, på trods af, at mange af dem ikke er økologiske. Christian retfærdiggør dog tilvalget af disse brands, da han mener, at man skal opfordre dem til at fortsætte produktionen af vegetariske varer.</p>

På tværs af de syv informanter har vi som sagt samlet en række nye emner, vi finder centrale for analysen. Dette på baggrund af vores empiri, og de sammenfald vi mener at se om netop disse emner. Det betyder dog ikke, at vi har samlet emnerne på baggrund af steder, hvor informanterne er enige om noget, eller deler en holdning. Emnerne er

derimod skabt på baggrund af, hvorvidt informanterne taler ind i eller ud fra det samme. Som eksempel kan vi nævne emnet "Madidentitet". For informanterne Christian, Iben, Pernille og Ragnhild har vi i meningskondenseringerne defineret temaer, der omhandler, hvordan man kan sætte prædikater på vegetarer eller kødspisere. For Christian handler det om at have en skarp skelnen mellem kødspisere og vegetarer, hvor han beskriver, at det nærmest er en kampplads. Han siger blandt andet:

Men som noget helt andet kan man sige, når man har set på de to ting, så kan man godt forstå, at der er nogen, som er lidt bitre over det, fordi specielt i lande som Danmark, hold kæft, hvor kan man få meget lort, når der er nogen som skal tale om det at være vegetar. (Christian, l: 162-163)

Christian omtaler sig selv som vegetar, mens Iben ikke vil kalde sig vegetar, fordi det for hende hurtigt medfører, at hun så tillægges en masse holdninger, som hun ikke vil leve op til. For hende handler det derfor om, at man ikke skal sætte prædikater på folk, hvorfor hun heller ikke vil gå op i, hvordan andre spiser. Hun siger: "Jeg ændrer mig bare ikke af at fortælle, hvorvidt jeg er vegetar eller ej" (Iben, l: 352-353). Heller ikke Pernille vil ses som en "besværlig" vegetar. Selvom hun egentlig lever vegansk, vil hun ikke gøre det mere besværligt i sociale sammenhænge, hvorfor hun der "bare" er vegetar:

Så derhjemme lever jeg faktisk vegansk, men jeg synes det er meget svært, så jeg har ikke besluttet at blive veganer. Så folk omkring mig ved godt, at jeg er vegetar, men de behøver ikke passe på med smør og fløde og sådan. Så ude spiser jeg vegetarisk, men derhjemme er det vegansk. (Pernille, l: 124-127)

For Ragnhild derimod er det helt centralt for hende at kunne aflæse folk. Ragnhild er nemlig en ivrig iagttager af, hvordan andre spiser og hvilke ting, de køber i supermarkedet. Samtidig undgår hun også at fortælle andre, at hun spiser vegansk:

Jeg siger heller ikke så ofte, at jeg er vegetar eller, at jeg spiser vegansk. Der er mange holdninger til det at være fanatisk, og hvis man siger, at man spiser vegansk, og jeg har slet ikke noget imod folk der spiser kød, men jeg føler, at det

er renere fødevarer jeg får, når jeg spiser vegansk end hvis man spiser en tilberedt bøf. (Ragnhild, l: 173-176)

På den måde er der nogle emner, der går igen på tværs af interviewene. Der er naturligvis nuancer og divergens mellem dem, men på en eller anden vis berører de det samme overordnede emne. Derfor har vi her udpeget, at der er nogle gennemgående træk på tværs af interviewene. Når vi kan se nogle sammenfald eller mønstre, der kan samles på tværs af meningskondenseringerne, betyder det samtidig, at vi samler disse under et overordnet fænomen eller indhold. Altså vi navngiver det, de taler om, men ud fra de fænomener, det handler om. I nogle tilfælde er det tydeligt, at vi kan give det et emnenavn ud fra de udsagn, de bruger. Da vi udformede vores interviewguide havde vi en antagelse om, at de spisevaner eller opfattelser af mad der gælder, kan have noget at gøre med det madbillede, de er vokset op med. Derfor har vi navngivet et emne Madhistorik, fordi det slet og ret er det, det handler om, og noget alle informanter er blevet bedt om at fortælle om. Et andet emne er Madidentitet. Featherstone (2000, s. 92-93) påpeger, at livsstil er noget man gør, hvor det man spiser også er en identificerende faktor for, hvordan man opfatter sig selv, og hvordan man vil opfattes af andre. Derfor er mad en ligeså stor identifikationsfaktor, som alle mulige andre forbrugs- og livsstilsvalg man tager. Navngivningen af det emne er altså båret af en pejling til, hvilket forbrugsteoretisk perspektiv emnet omhandler.

Nedenfor ses de nye emner, som vi har diskuteret os frem til, på baggrund af meningskondenseringerne. Det er disse emner som vil danne udgangspunkt for speciallets analyse, hvorfor det er relevant at gennemgå deres betydning forinden analysen. I analysen bliver det interessant at dykke ned i de nuancer, som emnerne indeholder, og særligt hvorfor noget kan være gældende for én informant, men ikke hos en anden. Det handler derfor ikke om at komprimere empirien, men om at fremhæve de fænomener, opfattelser og følelser, der er på spil hos informanterne, når det handler om mad, og efterfølgende sætte dette i relation til Hakket.

Madhistorik

Emnet Madhistorik opstod, da vi debatterede informanternes bevæggrunde for og forklaringer af deres egne madvaner og forbrug. Her så vi, at mange af informanterne tog fat i deres opvækst, når de skulle forklare noget om deres forbrug i dag. Dette var dog også noget vi aktivt spurgte ind til i interviewet, hvorfor man kan argumentere for, at vi selv har været medskabere af netop dette emne. Dog er pointerne fra

informanternes forklaringer stadig værd at analysere, fordi vi mener at kunne se nogle interessante tendenser og fortolkninger af deres forbrug i forhold til deres historik.

Madoplevelsen

Når informanterne taler om den følelse de får i kroppen, når de spiser; oplevelsen de har, når de handler eller den nydelse, en særlig type madvare giver dem, så taler de om madoplevelsen. Emnet udsprang af en diskussion om de sansninger informanterne beskriver, de får i kroppen når bestemte madvarer indtages. Men vi valgte at udvide emnet til også at omfatte den følelse man oplever i kroppen, og måske snarere hjernen og altså følelsen af tilfredshed, når man handler et særligt sted, eller måske indtager varer af en særlig god kvalitet. Når vi taler om madoplevelsen bliver det også interessant at undersøge, hvorvidt selve smagen faktisk fremhæves, og hvorfor den gør det. Smag kan nemlig lige så vel forstås som noget konstrueret, og noget indlært. Derfor kan ens baggrund og omgangskreds for eksempel have ligeså stor indflydelse på, hvad man mener er en god oplevelse eller en god smag (Bourdieu, 1984).

Social mad

Under meningskondenseringerne nævnte flere af informanterne deres mad- og forbrugsvaner i forbindelse med noget socialt. Dette både som børnefamilie, men også hvilken betydning maden har for en der er single. Emnet social mad handler derfor om det sociale som en værdi eller en ikke-værdi for forbruget, og hvad en social kontekst gør for forbruget og måden maden indtages på. Erving Goffman (1967) beskriver netop, hvordan den sociale kontekst kan have indflydelse på menneskets ageren. Han forklarer hvordan vi som mennesker ubevidst kan følge nogle "adfærdsregler", så noget kan blive styrende for vores sociale ageren (Goffman, 1967, s. 27). Dette handler blandt andet om ikke at tabe ansigt i forskellige sociale situationer, og at vi som mennesker desuden oftest søger ikke at krænke andre eller at lade dem tabe ansigt. Når vores informanter taler om deres forbrug og madvaner i sociale sammenhænge, er det altså blandt andet interessant at undersøge, hvordan deres ageren er og hvorvidt den ændres, når den sociale kontekst også gør det.

Madidentitet

Lig eksemplet med Christian, Ragnhild, Pernille og Iben, har det været gennemgående for empirien, at betydningen af kødspiseren i forhold til vegetaren diskuteres. Når vi vælger at kalde det nye emne for Madidentitet, handler det altså om de identiteter eller prædikater, man sætter på mennesker i forhold til det madforbrug de har (jf. McDonnell,

2016). Her bliver det interessant at undersøge informanternes holdninger og forståelser heraf, eftersom vi blandt andet har samlet dem ud fra deres forbrug i forhold til kød. Altså kan man antage, at fordi informanterne jo har forskellige identiteter, at de så også vil have forskellige opfattelser og holdninger til at være netop det ene eller det andet.

Certificeringer

Flere af informanterne forklarer om deres forbrug og madvaner i forhold til forskellige mærkninger som for eksempel økologi, fairtrade, dansk produceret osv. Det bliver derfor interessant at undersøge hvilke betydninger certificeringerne egentlig har, og hvordan informanterne opfatter dem og benytter dem forskelligt, eller ens.

Transparens

Emnet transparens omhandler de steder, hvor informanterne italesætter betydningen af at kunne "gennemskue" mad, og forstå, hvad det er man putter i munden. Emnet her handler derfor i høj grad om ærlighed, og hvad informanterne tænker herom samt hvilken værdi det har for dem, at mad er gennemskuelig. Emnet handler desuden også om, hvad det overhovedet betyder, at noget er transparent. Transparens er en værdi, der kan tillægges varer, så varens indhold, udseende og egenskaber i øvrigt aflæses i lyset af noget andet. Man kan sige, det kan handle om et nyt forbrugerfænomen, der betyder, at man jagter autenticitet. Er varen autentisk, er man som forbruger også autentisk, i forhold til, hvad det afspejler om en selv (O'Neill, Houtman & Aupers, 2014, s. 586).

Kød eller ej

Emnet Kød eller ej omhandler Hakket som produkt. Det handler om, hvorfor nogle af informanterne vælger eller fravælger produktet, hvad det tilvejebringer og ikke tilvejebringer. Informanterne har forskellige holdninger til, hvad produktet kan, og hvad det gør for dem og deres måde at spise på. Dette både med positive og negative fortegn.

4.2.2. Tilgang til analyse

I analysen som følger vil vi dykke nærmere ned i, hvad emnerne er skabt af, hvordan de er konstrueret og hvorfor de fremtræder som de gør. Altså vil vi analysere de funktioner, variationer og konstruktioner som findes i informanternes udtalelser (Afsnit 3.2.1 Diskurspsykologi). Dette for at opnå viden om, hvordan de fremstiller og konstruerer både sig selv og den verden de befinder sig i som forbrugere. Mens ovenstående udtræk af emner fra vores meningskondenseringer har givet os et godt

udgangspunkt til at analysere vores empiri, må vi dog også forstå, hvad der omgiver de funktioner og variationer, der optræder i de enkelte interviews. Derfor vil vi i løbet af analysen ikke udelukkende benytte de citater, vi har udvalgt til meningskondensering, men løbende gå tilbage til transskriptionerne af interviewene. På den måde varetager vi den situationelle kontekst bag udsagnene. Under analysen vil vi dog heller ikke blot interessere os for at udpege de funktioner, variationer og konstruktioner som må forekomme, men ydermere forstå, hvilken ressource de er for den enkelte interviewperson og hvorfor de overhovedet benyttes. Udpeges for eksempel en variation, vil det interessante altså være at undersøge, hvorfor den er opstået og hvilke værdier der skabes med variationen. For hvad er det for eksempel, der sker hos en forbruger der sværger til økologiske varer, men som alligevel vælger at købe Hakket, og altså et ikke-økologisk produkt, til sig selv og sin familie? I analysen søger vi ikke at optegne en række diskurser og undersøge hvilken af disse, der opnår hegemoni eller magt. Til gengæld er vi interesserede i at forstå, hvorfor de benytter sig af de særlige repertoarer, de gør og hvilken betydning det kan have for deres opfattelse af Hakket.

Udover en diskurspsykologisk tilgang til informanternes udsagn, samt de emner vi har udpeget, vil vi yderligere inddrage refleksioner fra analysen af Hakkets kommunikation. Det gøres for at kunne sætte Hakkets egen kommunikation i relation til informanternes udtalelser, for efterfølgende at kunne diskutere repræsentamen og interpretant i forhold til hinanden og Hakkets objekt.

I analysen vil vi desuden løbende inddrage pointer fra litteraturreviewets forbrugerteoretiske afsnit. Det fungerer som et forklarende perspektiv, der tillader os at sammenligne tendenser, vi ser hos informanterne, med andre forbrugerteoretiske mønstre. Derudover får vi mulighed for at perspektivere til den inddragede forbrugerteori, der kan være med til at give nogle forklaringer, der gør os i stand til at forstå hvad det betyder, når informanterne eksempelvis taler om "værdier" i deres forbrug. For hvad betyder det, når en informant beskriver, at et særligt forbrug skaber værdi for hende eller ham? Og hvad betyder det, når forbruget skal være en oplevelse, eller at særlige brands til- eller fravælges?

4.2.3 Analysens struktur

Med ovenstående in mente har analysen således til formål at klarlægge, hvordan informanterne konstruerer dem selv, deres forbrug og Hakket gennem deres udtalelser, og på samme tid forstå dette i forhold til, hvordan vi har aflæst Hakket og hvad det kommunikerer.

For overskuelighedens skyld vil analysen følge de syv emner, vi har udpeget ovenfor. Det betyder dog ikke, at der ikke bliver plads til afvigelser fra disse emner, altså kommer eksempelvis Madidentitet for eksempel ikke kun til at handle om det. Der vil naturligvis være elementer fra den øvrige empiri, der griber ind i det. Til gengæld vil emnerne strukturere analysen, da vi, som beskrevet, ser nogle mønstre og tendenser på tværs af de enkelte interviews. De er værd at efterfølge, da de er med til at fortælle, hvilke forhold, der rør sig, når det drejer sig om at afsøge, hvordan nogle personer forholder sig til madvaner og et produkt, der efterligner hakkekød, men ikke er det.

4.2.4 Analyse, 1. del

Vi har som sagt valgt at strukturere analysen ud fra syv udpegede emner. Herefter har en diskussion været, hvorvidt de emner også skal struktureres i en rækkefølge, der definerer analysens forløb. Det kan have både fordele og ulemper. På den ene side vækker det en risiko for, at vi grundet vores kendskab til empiriens indhold, kommer til at farve eller forvrænge empirien, fordi vi ønsker at nå frem til et bestemt mål. På den anden side udstikker specialets problemformulering en retning, som kunne være meningsfuld at strukturere analysens forløb efter. Nemlig at vi vil vide, hvad der går forud for informanternes fortolkninger af Hakket. Betragter man de syv emners definitioner, så giver det også en pejling om en "naturlig" strukturering af dem i overordnede samhørsenheder. Madhistorik, madoplevelser og social mad har med informanternes baggrund at gøre og mere personlige, følelsesmæssige forhold til mad og det at spise. Certificeringer, madidentitet og transparens handler om informanternes holdninger til forskellige madgrupper og mad som identitetsfaktor, og endelig er temaet Kød eller ej direkte italesættelser af Hakket. Vi mener, at denne rækkefølge giver et analyseforløb, der sætter os i stand til at afdække og udfolde empirien på en måde, der giver et mere kronologisk udgangspunkt og på sin vis ikke på forhånd fastlåser empirien i kødspisere vs. ikke-kødspisere, men starter ved udgangspunktet for ens forhold til mad - barndomshjemmet (Locher, Yoels, Maurer & van Ells, 2005, s. 9).

Madhistorik

Den mening, mennesker tillægger mad stammer fra vores interaktion med andre i madrelaterede aktiviteter. Meningen kommer ofte fra, hvad vi har tillagt madsituationer og madtyper i den tidlige socialisering med vores familier (Locher et al., 2005, s. 276). I det lys undrer det os heller ikke, at et fremtrædende tema på tværs af de syv meningskondenseringer har været den madhistorik, særligt nogle informanter taler ud fra. I meningskondenseringen af Christian udledte vi, at han i sin beskrivelse af, hvordan han spiste i sit barndomshjem taler meget ud fra, hvad han kalder "normalen" (Christian, l: 10), at der hersker regler for hvad "man skal" (Christian, l: 44), eller at aftensmaden i dag er bestemt af, hvordan hans kæreste synes det skal være (Christian, l: 82). Fra udsagn som disse udledte vi, at Christian har en normativ opfattelse af mad. Christian siger: "(...) vi havde jo aftensmad selvfølgelig, og der var ofte kød til de retter. Som sagt der var ikke nogle købsmønstre, som ikke ville blive betragtet som normalen, så at sige" (Christian, l: 9-10). Christian beskriver sin familie som normal eller klassisk, fordi han beskriver det som en selvfølgelighed, at man som familie er samlet om aftensmaden, når han siger: "Blive betragtet som normalen". Til normalbilledet hører også, at det er retter med kød, der sættes på middagsbordet. Christian tegner derfor et normalbillede af sin familie, der er særligt interessant i lyset af, at han i dag distancerer sig fra netop det normalbillede. Christians forældre havde en rimeligt stringent holdning til, at man som familie skulle sidde og spise aftensmad sammen (Christian, l: 38). I tilbageblikket taler Christian dog ikke om det som noget han ser tilbage på med speciel glæde. Faktisk læser vi det som, at han synes det er lidt noget pjat, at man partout skal spise sammen. Han siger:

Det er sådan lidt konformitet, du ved det der med, at man har hørt en eller anden psykolog sige i TV eller radio engang, at man skal sidde sammen og spise og tale under maden og så videre. Jeg synes ikke rigtig det understøttede så meget, for det var begrænset, hvor meget der blev talt det meste af tiden. De fleste af os hoppede jo bare hurtigt ind og fik spist og så ud igen. (Christian, l: 43-47)

Christian fortæller desuden under interviewet, at hans forældre siden blev skilt og at familiesammenholdet ikke var særligt godt, så han kan ikke forstå, hvorfor det skulle tvinges ned over aftensmåltidet (Christian, l: 52-52). Udsagnet ovenfor viser også, at familien ikke talte sammen over aftensmaden, det gjaldt nærmere om at få det overstået. I dag synes han det er vigtigt, at man som familie taler sammen, men i hans optik

behøver det ikke absolut være over aftensmaden. Det oplever han i dag i sin egen familie, hvor han og kæresten har forskellige syn på måltidssituationen. Christians kæreste mener, at de bør spise sammen, hvorfor de og deres barn altid spiser aftensmad sammen ved bordet. Vi spurgte Christian hvorfor, han tror, det er vigtigt for hende, som han besvarer:

C: Aner det ikke. Personligt synes jeg det er lidt ligegyldigt hvornår vi bruger tid sammen, så længe, at vi gør det. Så er det lige meget om det er indbefattet af maden.

I: Det skal altså ikke være over maden I er sammen?

C: Det kan også godt bare være at sidde og tale sammen. Jeg synes personligt det er bedre at bruge tiden sammen når man ikke spiser, fordi det er da nemmere at holde en samtale når man ikke tygger. (Christian, l: 80-93)

I denne passage varierer Christian de funktioner han iværksætter. Han mener, at samvær er samvær, men går alligevel med til det, når nu hans kæreste synes det er sådan det skal være - selvom han ellers synes det er konformistisk og kritiserer, at det er normen. Funktionen er den afstandtagen han tager til det, han blev opdraget til, i forhold til, at familien skal sidde og spise sammen. Han husker ikke tilbage på det som en rar situation, alligevel gentager han det som han har fået grundlagt som normalbilledet i sin barndom.

Mens Christian bevarer sine madvaner fra barndommen, om han vil det eller ej, står Iben i modsætning hertil. I meningskondenseringen af Iben konstruerede vi temaet "Mad som oprør" (Bilag 2 - Interview 6). Iben fortalte under interviewet, at hun var et ikke-spisende barn (Iben, l: 18), forstået som, at hun var meget selektiv, når det kom til mad. Det kom sig af, at hun er vokset op i et hjem som eneste barn med mange voksne (Iben, l:36). Iben fortæller, at hendes mor var karrierekvinde, der kom sent hjem, så hun blev hentet af andre familiemedlemmer. Aftensmaden foregik derfor foran fjernsynet (Iben, l:45-46). Iben positionerer sin mor som en travl kvinde, hvorfor det var okay, at de ikke kunne spise sammen. Mange børn ville måske ikke synes det var sjovt at spise, mens forældrene så fjernsyn, men Iben forsvarer dog valget og fremhæver det som progressivt, når hun siger: "Så havde hun brug for at se nyheder og følge med i dagens

nyheder samtidigt med, at vi ligesom skulle spise. Så aftensmad husker jeg ret hurtigt blev en TV-dinner før der var TV-dinners.“ (Iben, l: 46-48). Når vi læser Ibens udtalelse som en positiv fremstilling af hendes mor, er det væsentligt at nævne, at hendes toneleje og måde at tale om netop disse aftensmads-stunder, var meget positivt stemt og der var en glad tone i hendes stemme. Om det er en kompensation for at gøre den ellers ensomme TV-dinner til noget interessant kan vi kun gisne om, men noget ved Ibens ordbrug tyder dog på, at barndomshjemmet var ensomt for hende. Dette vender vi tilbage til senere i analysen. I hvert fald er det tydeligt, at hun positionerer sin mor, som en god og sammensat mor, der både var traditionsnær og oprørsk (Iben, l: 13-14). Iben kritiserer derimod, at hun selv var lidt oprørsk i måltidssituationen i hjemmet. Hun siger, der altid var speciel mad til hende (Iben, l: 19), og fortæller yderligere:

Og det var helt gak. I min frokostmadpakke ville jeg kun spise marinerede sild og norsk gedeost. Helt gakket. Altså det har været mit eget lille barndomsoprør. Sådan en lille unge der bare helt selv ville bestemme ikke?. (Iben, l. 25-27)

Funktionen i udsagnet er, at børn, der vil bestemme selv er irriterende, eller gak, som hun kalder det. Men i hendes hjem, hvor hun var det eneste barn, har det været hendes måde at bestemme noget på. En spændende variation hun dog har på dette, er barndomshjemmets weekend morgenmad, der står i skærende kontrast til hverdagen. Hun fortæller:

Omvendt så var vi sådan en familie der altid gjorde noget stort ud af morgenmad. Man sidder sammen til morgenmad og alt kommer ind. Altså sådan syltetøjet bliver hældt op i en særlig syltetøjsskål. Altså lidt en børnefødselsdag hver gang vi skulle spise morgenmad hele weekenden. (Iben, l: 48-51)

Iben har netop fortalt, at hun var et “ikke-spisende barn”, som hun selv kalder det. Det betød, at hun gjorde oprør mod, hvad de andre spiste. Men morgenmaden ville hun gerne spise og sætter den i et helt særligt lys. Måske fordi de her var samlet og der blevet lavet noget som familie. Iben positionerer sig derfor som et besværligt barn, fordi hun var vanskelig i forhold til, hvad hun ville spise, men alt det ophæves, når hun husker tilbage på morgenmaden i weekenden. Selvom man her også læste avis ved bordet (Iben, l. 55), og på den måde var fokuseret på et medie. Men det at alle er samlet ved samme bord betyder, at Iben husker morgenmaden, som en situation, hvor hun gerne ville spise

og ser det nærmest som var det en børnefødselsdag. Hun konstruerer dermed en opfattelse af, at et familiemåltid er en festlig og dejlig begivenhed. Denne konstruktion er heller ikke ukendt inden for forskningen i mad og måltider. Familielignende måltider er begrebsliggjort som *The family meal*, der anvendes til at karakterisere det ideal for måltidet, som er gældende for store dele af den vestlige verden (Kofod, 2012, s. 120). *The family meal* definerer både det korrekte måltid som standarder for, hvilken mad der kan sammensættes, og hvem der spiser sammen på hvilke tidspunkter. Ligesom det argumenteres, at familien ikke blot eksisterer i sig selv, men er noget, der skabes gennem det daglige ritual, hvor familien spiser sammen (Kofod, 2012, s. 120). I det lys kan vi også se, hvordan informanterne Christian og Iben konstruerer deres familier med udgangspunkt i de måltider, de spiser.

I Locher et al. (2005) fremhæves strukturalister som Barthes (1972, 1979, 1982), Douglas (1984), Fischler (1988), Lévi-Strauss (1965-1969) og Mennell (1992), der alle taler om, at mad både hvad angår hvilken smag man er til og hvilket nationalkøkken, man tyer til, er meget knyttet til ens kultur, men også indskrænket af samfundet (Locher et al., 2005, s. 277). Det er et fænomen, vi kan se optræde ikke bare ved Christian, men som også træder frem hos Iben. Begges spisevaner er nemlig påvirket af deres baggrund, hvor de begge finder værdi i selve samværet, på trods af, at de har oplevet det på vidt forskellige måder. Dog ser vi også, at der optræder variationer i deres udsagn og argumentationen bag, som alligevel viser en vis reproduktion af deres grundlagte spisemønstre og madkultur. Især Christian kan siges at udvise en reproduktion af hans families måltidsvaner. For på trods af, at Christian i dag er vegetar, og har fortalt, at han opfatter almindelige kødretter som normen for en gennemsnitlig familie, er det interessant, at de retter, han tilbereder i dag er inspireret af kødretter. Christians kæreste er vegetar, og derfor lever hele hjemmet vegetarisk (Christian, l: 105). Men Christian gentager barndommens madbillede, som han ellers distancerer sig fra. Det vil sige, når han nævner retter, han laver, så er det ofte nogle, der sædvanligvis vil være kødbaserede. Eksempelvis lasagne, enchiladas og sågar pølser (Christian, l: 491-501). Han bruger derfor meget energi på at tilberede sådanne retter vegetarisk, så de opfylder familiens kostvalg. Der optræder derfor en variation ved, at han gerne vil tage afstand fra det madbillede han oplevede som barn, men han gentager det alligevel ved at sidde ved middagsbordet og spise kødretter, blot i en vegetarisk udgave. Det er interessant, at Christian taler om sin barndoms madoplevelser, som noget han tager afstand til, men han alligevel gentager mønstret. Madkultur er noget indlejret og kan være svært at lave om på og indlære sig andre vaner eller opskrifter. Han siger, at de derhjemme oftest fik

retter med kød, så det er stadig det han laver. Christians liv har ændret sig, fordi han nu har sin egen familie, der lever vegetarisk, men derfor lever Christian stadig i den madkultur, han er opdraget til - blot med erstatninger for kød, men med den samme type retter. Christian syntes ikke om det daglige ritual om at spise sammen i familien i barndomshjemmet, men gør det nu, hvor det er i den familie, han selv har skabt. Måltidet er på sin vis en rekonstruktionen af barndomshjemmets måltider, men med den variation, at proteinelementet, nu kommer fra noget andet end kød og det er hans family meal (Kofod, 2012, s. 120).

Flere af informanterne beskriver også særlige forhold til maden, som ikke udelukkende handler om mæthedsfølelsen. Mad kan da også have den effekt, at den ikke bare mætter maven, men også er forbundet med psykologiske effekter: "Food serves as a sign not only for themes, but also for situations; and this, all told, means a way of life that is emphasized, much more than expressed, by it." (Barthes, 1982 i Locher et al., 2005, s. 277). Det er det et strukturalistisk og socialkonstruktivistisk blik på mad, som Barthes citatet her, kan lede os frem imod. Nemlig begrebet *comfort food*. *Comfort food* kan defineres på flere måder. I en ordbogsdefinition betyder det: Mad tilberedt på traditionel vis, ofte havende en nostalgisk eller sentimental appel (Merriam-Webster, 2018). I en mere teoretisk funderet definition kan det udlægges som "a specific food consumed under a specific situation to obtain psychological comfort." (Wansink & Sangermann, 2000, s. 66 i Locher et al., 2005, s. 274). *Comfort food* er et fænomen, der kommer til udtryk hos både Iben og Morten. For Iben er weekendens morgenmad forbundet med en glad følelse og selvom der i hendes hjem i dag ikke gøres noget særligt ud af morgenmad, så går hun dog langt for at kunne samle familien om måltider. En interessant udvikling i Ibens spisemønster er nemlig, at trods hendes selvkritik af at være besværlig på madfronten som barn, så fører det ikke til en kritik af, at hendes egne børn også er temmeligt vanskelige, når det kommer til mad, fordi de hver især vil have noget forskelligt. Det imødekommer Iben ved, at der sættes mange ingredienser på bordet, anrettet i skåle, så alle kan få, hvad de vil og sammensætte sin egen tallerken (Iben, l. 109-113). Hun siger ganske vist, at:

(...) min mand og jeg, at vi lavede aldrig speciel mad til børn men vi har altid haft den holdning, at man spiser det der bliver sat på bordet (...) Så er der børn der i perioder der har været så kræsne, at vi alligevel bliver nødt til at kunne putte

nogle ting som gulerodsstænger over. Og der tilgodeser vi det. Men vi indretter os ikke under det. (Iben, l. 125-131)

Hun positionerer sig her, som en der ikke vil tage særhensyn til kræsenhed, men alligevel ser vi flere eksempler på, at Iben gerne laver speciel mad til sine børn, og at der gerne serveres forskellige ting så alle tilfredsstilles. Det er en variation, der dog har et belæg, der rækker tilbage til hendes barndom. I relation til det med, at der er mange ting på middagsbordet siger hun nemlig:

Sådan så man kan designe sin egen mad, at man ikke behøver at have den gullasch, som der var et menneske der bestemte, og det skal spises på den måde som den person har bestemt. (Iben, l. 111-114, kursivering tilføjet, red.)

Iben tager hensyn til sine børns kræsenhed, fordi hun selv oplevede aftensmad som noget frustrerende som barn, og hun vil ikke sætte sine egne børn i den position. Det vigtigste er at kunne sidde ved det samme bord og spise sammen, og så er det underordnet om alle har det samme på tallerkenen (jf. the family meal (Kofod, 2012, s. 120)). Derfor optræder denne variation i, hvad hun siger hun mener, og hvad hun rent faktisk gør. For hende handler det derfor ikke så meget om maden, men mere om den sociale kontekst for spisningen, hvilket kan forklare, hvorfor hun siger, at de spiser godt, men ikke går så meget op i mad (Iben, l: 142). Det peger netop mod Locher et al.'s vinkel på den sociale og psykologiske kontekst, der omkranser mad og hvilken betydning den madkultur, man får lagt fra barnsben af, ofte vil kunne se sig afspejlet igennem hele livet (Locher et al., 2005, s. 274). I Ibens tilfælde er de sociale måltider med familien altså de bedste, lig de måltider hun fandt bedst i sin barndom (Kofod, 2012, s. 120).

Morten kommer fra et hjem med, hvad han kalder klassisk husmandskost, altså frikadeller og hakkebøffer (Morten, l: 46-47). I dag kan han ikke sætte en særlig stil eller type på maden, han og sin kone laver (Morten, l: 70-71). Et karakteristika er dog, at de i hjemmet er blevet mere spontane og eksperimenterende i hvad de laver, så de ikke falder i fælden med at lave de samme syv retter (Morten, l: 111-116). Ligesom han også synes, at kød er begyndt at fylde mindre og mindre, så de mere tager udgangspunkt i grøntsagerne og ser så om der skal kød til. Han siger:

På en eller anden måde er det som om at kødet bare fylder mindre. Det er mindre vigtigt, i hvert fald indledningsvist tænker jeg. Så er der det der nogle gange at tænke, ej på lørdag eller i morgen, så skal vi fandme have en bøf. Men det er også sjældnere og sjældnere, at det udsagn kommer, det er det faktisk. (Morten, l: 159-161)

Morten fremstiller sig selv som eksperimenterende og nysgerrig på mad, og fremhæver, hvordan kød fylder mindre og grøntsager mere. I ovenstående konstruerer han et billede af kødet som noget særligt lækkert, eller noget man i hvert fald ikke får hver dag. Dette kan have at gøre med hans positionering af sig selv som optaget af bæredygtighed:

Vi bliver nødt til at gøre det ordentligt, for ellers smadrer vi det hele og efterlader regningen i børneværelset. Det kan jeg sgu ikke være bekendt. Det ligger meget stærkt og har måske før været en faglig holdning, og privat har jeg ikke tænkt så meget over det, men de sidste fire år fylder det også meget privat. Altså der er rigtig mange aktive valg vi foretager i det vi køber og det vi gør, eller ikke køber, det synes jeg faktisk. (Morten, l: 543-548)

Selvom Morten udtaler, at bæredygtighed er vigtigt for ham, forekommer alligevel en påfaldende variation, som netop har med fænomenet comfort food overfor bæredygtighed at gøre. Forinden vi interviewede Morten havde han været syg med influenza, hvor han blev ramt af en stærk trang til den klassiske husmandskost, han kommer af:

(...) pludselig var det eneste jeg havde lyst til hakkebøf og sovs, altså sådan noget helt vildt, sådan tungt, kraftigt, smagfuldt, dansk. Du ved store portioner, masser af sovs og bløde løg og sådan noget og ikke andet, så der var en hel uge, hvor det bare var det. (Morten, l: 120-122)

Selvom Morten taler om bæredygtighed i forhold til de varer, han gerne vil forbruge, som også har noget at gøre med den verden, han er med til at give videre til de kommende generationer, så er der alligevel en variation. Når man ser på måden han gerne vil fremstille sig selv og det værdisæt han har, når det kommer til maden han

spiser og ham som forbruger, går han alligevel på kompromis i nogen henseender. Adspurgt om sine livretter, svarer han da også:

Så det er sådan noget du ved, altså jeg elsker noget kartoffelmos med gullasch, stegt flæsk med persillesovs, jeg går aldrig død på det. På en eller anden måde bliver det bare ved med at være sådan en, for det er ikke en romantisering af det, det kunne det også godt blive, men det er simpelthen bare, det er ukompliceret. (Morten, l: 556-559)

Morten konstruerer dermed en virkelighed, hvor grøntsager og bæredygtighed skaber et godt og værdifuldt forbrug, der varetager verden og næste generation. Men Morten skaber også en virkelighed, hvor det er okay at gå på kompromis, såfremt man virkelig har lyst til gode, gamle kødbaserede klassikere som eksempelvis hakkebøf. Det er okay, fordi det er ekstra lækkert, og fordi det er gode minder for Morten og giver ham tryghed - en variation som compensation. Men hvorfor har Morten overhovedet brug for at kompensere, og hvorfor er det ikke i orden bare at elske sovs og bøf og stegt flæsk? Når Morten udpeger bæredygtighed som vigtigt for hans forbrug, er det måske ikke blot en beskrivelse af hans forbrug, men også en funktion der viser, at han er et bevidst menneske og at han går op i andet end udelukkende smagen. Dette måske for at konstruere, at han er en "oplyst forbruger" og at han ved noget om fødevarer og miljø. Med andre ord kan bæredygtighed siges at være en værdi han prioriterer i sit forbrug, fordi han ved, at det kan være med til at udvise en social bevidsthed. Ved at italesætte bæredygtighed som værdifuldt for Mortens forbrug, er han altså på samme tid med til at vise, at han ved noget om hvad, der rører sig i samfundet og hvad der betragtes som godt for miljøet. Veblen (1899) beskriver netop denne tilpasning som en del af begrebet conspicuous consumption, hvor forventningerne til, hvad andre mener er godt eller skidt, er med til at afgøre ens eget forbrug. At valget så falder på de bæredygtige varer kan måske tilskrives en tendens i samfundet, hvor det i nogle kredse agtes højere at have et mere grønt og bæredygtigt forbrug, altså at det er et udtryk for honorific consumption (Veblen, 1899, s. 62).

Ligesom med både Iben og Christian, ser vi her, at madkulturen grundlagt i barndomshjemmet stadig spiller en rolle - på godt og ondt. For Morten er det en måde at finde trøst, når man er syg eller ukomplicerede retter, han altid kan ty til og som han ved, bare vil vække smagsmæssig glæde. Christian gentager, måske ubevidst, det

mønster han kommer af, trods et ønske om det modsatte, mens Iben kompenserer for sine negative udsagn om sine spisevaner som barn, ved at give sine børn plads til at udforske deres madlyst. Fra et symbolsk interaktionistisk synspunkt siger Ira Silver, at mad og det at spise spiller en større og større rolle i individers liv, fordi vi forlader os på objekter, særligt mad, til at definere hvem vi er som mennesker og grupper (Locher et al., 2005, s. 275). Den barndomsfunderede madkultur kan have en indvirkning på, hvilke madvaner, man har som voksen - også trods intentioner om og italesættelser af det modsatte - er også i nogen forskningssammenhænge en enighed (Locher et al, 2005; Kofod, 2012, s. 120).

Som vi har draget frem indtil nu, så har Christian, Iben og Morten et gentagende mønster i forhold til den madkultur, der har været i deres hjem - også selvom de ikke spiser den samme type mad længere. Pernille derimod, gentager på ingen måde den madkultur og -opfattelse, der var i sit barndomshjem. I interviewet med hende fandt vi bl.a. temaet "Fra kødspiser til vegetar - et generationsskifte" (Bilag 2 – Interview 4). Pernille tager nemlig tydelig afstand fra det, at hun er vokset op med kød som værende "normal" og "sund" kost:

Men jeg spiste det alligevel fordi det var man opdraget med, at det er sundt og vigtigt. Men så begyndte jeg at læse en kort konklusion fra den bog der hedder "The China Study", som handler om sundhed og kød og animalske produkter, og der fik jeg indblik i, at der faktisk ikke er så mange sunde ting i kød som vi behøver, og at de ting som vi behøver, dem kan du faktisk godt få gennem grøntsager. Og for mig var det et belæg for ikke at spise kød, for jeg brød mig jo egentlig ikke rigtig om det. (Pernille, l: 34-39)

I udsagnet positionerer Pernille både sig selv og sine forældre, hvor hun fremstiller sig selv som at vide mere end sine forældre, og nok endda at være bedrevidende i forhold til sundhed. Hun henviser til noget hun mener er fakta, som giver hende belæg for sine opfattelse af at spise kød, hvilket hun tager i brug for at overbevise andre, og nok endda også sig selv om, at man ikke behøver kød. Dette på trods af, at hun har sine umiddelbare fakta på baggrund af en enkelt bog. Pernille fortæller desuden senere, at hun kæmper lidt med at stå ved sit kostvalg overfor andre. Hendes egen holdning er ikke nok, og hun må have belæg for sine vegetariske valg, også selvom det primært handler

om, at hun faktisk bare ikke kan lide kød. Derfor blev temaet "Livsstil til diskussion" også meningskondenseret (Bilag 2 – Interview 4). I interviewet spurgte vi hende, hvorfor hun ikke ville spise kød, hvortil hun svarede:

Altså jeg har været vegetar over flere omgange, men så har jeg ikke kunnet holde det, og du ved der har været sådan en "ej det er man ikke" og sådan. Men nej det har ikke været fordi, jeg har skammet mig over at spise det, men det har været svært at vælge noget andet end alle de andre gjorde. (Pernille, l: 47-50)

Og i sammenhæng dermed:

Og på det tidspunkt spiste hele min omgangskreds kød, så når jeg kom med sådan et sundt alternativt og sagde "jeg har lavet en lækker dadelkage", så var de bare sådan føj. (Pernille, l:56-58)

Pernille understreger her, at det at være vegetar har været svært for hende og noget hun har følt sig alene med. Hun har oplevet en uforståenhed og en modstand fra venner og familie. Vi forstår derfor hendes behov for at gardere sig med data og fakta, som et skjold mod den modstand. Hun har fundet rygdækning for sine påstande, endda så meget, at hun har diskuteret sin kostopfattelse med en læge (Pernille, l: 412). Det kan være en måde for Pernille at retfærdiggøre sin holdning til kød. Når hun har sine fakta på plads, får hun nemlig den rygdækning, der betyder, at hun kan stå ved at være vegetar, og endda veganer (Pernille, l: 127). Pernille vil ikke stikke ud eller være den mærkelige, så det er måske nemmere at have rede argumenter, som andre kan forholde sig til, end hvis hun blot sagde, at hun synes det er forkert at spise dyr eller at kød bare ikke smager hende. Fakta er altså for Pernille en række funktioner hun kan tage i brug i forskellige sammenhænge, såfremt hun står i en situation, hvor hun ikke ønsker at fremstå som den "mærkelige" vegetar. På den måde undgår hun at positionere sig i de sociale kontekster hun indgår i, som den mærkelige, der ikke spiser kød. I den sammenhæng opstår en variation i Pernilles udsagn. Egentlig kan hun ikke lide tanken om kød altså, at det er dyr man spiser, og smagen siger hende heller ikke noget (Pernille, l: 65). Men det er ikke det hun siger til sine venner og familie. Der tyer hun til faktuelle argumenter, hvor det er smartere for hende at hænge det op på et parameter som sundhed, så hun ikke får stemplet "den besværlige vegetar". Ligeledes er der en variation i forhold til, hvem Pernille taler om den vegetariske livsstil med. Til os siger hun, at det jo rent faktisk er fordi hun ikke bryder sig om kød pga. smagen og

konsistensen, men fortæller samtidig, at i andre sociale sammenhænge bruger hun argumenter som, at det *faktisk* ikke er sundt. Altså har hun overfor sine venner og familie et behov for at føre dokumentation for sin kostopfattelse andet end, at hun bare ikke kan lide det. Det kommer til udtryk i et udsagn som dette:

Ja hvis jeg taler med folk om det så prøver jeg at oplyse om det. Altså ikke at jeg slår folk oven i hovedet med det, men hvis samtalen peger i den retning så vil jeg gerne sige, det der er der ikke noget sundt i, og det der er der masser af usunde ting i. (Pernille, l: 559-561)

Pernille føler altså, at man som vegetar må forsvare sine valg overfor andre, og hun forsøger desuden at give oplysning om sine valg. Pernille fortæller desuden, at hun til tider føler sig misforstået i valget som vegetar. Blandt andet, når hun er på besøg hos sine forældre:

Min mor sagde i hvert fald, at hun havde købt det der Hakket, og hvorfor hun havde købt det aner jeg ikke, for de er jo ikke vegetarer, men ja jeg tror måske hun har hørt min plade flere gange. De kan nemlig godt finde på at sige til mig ret ofte "nå men skal du ikke ha et stykke kød" og så siger jeg "jeg er vegetar", det spørger de stadig om, eller siger "Jamen skal du ikke lige smage?" min far siger for eksempel "det er jo bare et stykke kylling" og "jo jo far, men kylling er jo kød," og så siger han "ja, men det er jo ikke sådan rigtigt kød", og der tænker jeg jo. (Pernille, l: 328-334)

I udsagnet ovenover portrætteres en scene hjemmefra Pernilles forældre, hvor hun skal diskutere om kylling er kød eller ej, og hvordan hendes forældre ikke forstår, hvad det vil sige, at hun er vegetar. På den måde positionerer hun sig i interviewkonteksten, som en der må kæmpe for sit kostvalg. Desuden konstruerer Pernille dermed en virkelighed, hvor hendes forældre er uvidende og måske endda lidt gammeldags. Dette skaber på samme tid en forståelse af kødspiseri generelt, som værende gammeldags og at kødspisere ikke nødvendigvis forstår den vegetariske livsstil. Gennemgående for interviewet med Pernille er desuden, at hun gør det klart, at hun ikke prædiker sine spisevaner for folk. Men alligevel siger hun, at hun tror, at forældrene har hørt "hendes plade flere gange". Vi læser det som, at hun faktisk på sin vis prædiker for sine forældre

om vegetarisme. Hun har tidligere sagt, at hun ved bedre end sine forældre og gerne vil udfordre dem i deres opdragelse og overbevisning (Pernille, l: 344-346). Pernille vil altså gerne overbevise folk om sine valg og rigtigheden af dem. Derfor konstruerer Pernille, at kød er usundt for kroppen og ikke gør noget godt. Hun siger, at folk der spiser kød er uvidende. Derudover er Pernilles argumenter baseret på fakta med til at skabe en virkelighed, hvor det ikke er okay at være vegetar, bare fordi du ikke kan lide smagen, det står stærkere at begrunde det med faktuelle argumenter.

Madoplevelsen

Pernille taler selv om fravalget af kød ud fra et overbevisningsgrundlag om, at det er ernæringsmæssigt undværligt. Men i virkeligheden handler det måske mere om, at hun har afsmag for kød, og har behov for andre argumenter end blot smagspræferencer. Ragnhild derimod argumenterer for sine kostvalg ud fra, hvilken følelse hun får i kroppen, når hun spiser grønt versus kød:

For mig er det meget mere egoistisk omkring min egen krop, og hvordan jeg har det. Og jeg har altså to forskellige følelser hvad end jeg har spist en halv kylling eller et halvt salathoved. Det er det der betyder noget for mig. Jeg elsker mad, så jeg nyder jo også kødretter men for følelsen i kroppen, så prøver jeg at undgå det. (Ragnhild, l: 182-186)

Mens Pernille benytter sig af fakta til at forsvare den vegetariske livsstil, trækker Ragnhild i stedet på selve fornemmelsen i kroppen. Det betyder på samme tid, at hun ikke nødvendigvis udelukker kødretter fra sit forbrug, men at hun dog stræber efter det. Derfor bliver det interessant at undersøge, hvornår Ragnhild spiser kød og ikke gør det, samt hvad der afgør det for hende. Ragnhild udtrykker dog en variation til, at det er kropsfornemmelsen, der styrer hendes vegetariske livsstil. Hun siger:

Jeg tænker jo ikke over det til dagligt, men hvis jeg ser eller læser noget om jorden eller hvordan dyr og mennesker bliver behandlet, så kan jeg godt mærke at jeg får det rigtig dårligt. Jeg føler at jeg er nødt til at gøre noget ved det, men føler dog ikke at jeg er en aktivist på daglig basis. Det er nok det her med at have set og hørt tingene så mange gange, så bliver det en væmmelse til sidst at skulle spise det. (Ragnhild, l: 25-29)

I udtalelsen positionerer Ragnhild sig selv som en "ikke-aktivist". Ragnhild vil ikke nødvendigvis være en af "de der aktivister", men kan godt se, at nogle af de pointer som "aktivisterne" har påvirker hende. Hun tilskriver årsagen, at hun bliver påvirket af den mediedækning og omtale, som emnet har fået. Det vil altså sige, at der opstår en variation i Ragnhilds udsagn, da hun tidligere har tilskrevet følelsen i kroppen til at være årsagen til at hun er vegetar. Her bliver det dog alligevel tydeligt, at dyrevelfærd og miljø også har en indvirkning på hendes opfattelse. Dette er ikke den eneste variation vi ser i Ragnhilds udlægning af, hvorfor hun er vegetar:

Det er tanken om det, og at tingene vil smage af jern. Illusionen om, at det ikke er en krop man spiser den forsvinder jo også, og man kan ikke gemme det længere. Tanken bag grillpølser er jo bare at det smager godt, fremfor at det er et dødt dyr jeg sidder og spiser. (Ragnhild, l: 373-375)

Denne udtalelse er endnu en begrundelse for, hvorfor Ragnhild er vegetar. Potter og Wetherell (1987) beskriver netop, at man under et interview typisk vil opdage, at interviewpersonen kan fortælle om flere holdninger, både uden at de selv lægger mærke til det, men det kan også gøres ganske bevidst. Netop derfor er variationerne her så interessante. For er Ragnhild klar over sine udsagns variationer, og ved hun, at hendes argumenter er forskellige? Og i så fald hvorfor udfører hun variationerne? Hvilken funktion har de for hende? Ragnhild, har som udgangspunkt den gennemgående årsag, der handler om fornemmelsen i kroppen, og så er der variationer, som den vi trak frem før og den vi ser her. Smagen af jern og oplevelsen af døde dyr vil Ragnhild ikke have. Hun går altså fra den "egoistiske" tanke med, at det bare skal føles godt for hende selv til, at det også er lidt ulækkert og synd for dyrene. Men hun synes dog stadig, at det er okay at spise grillpølser, fordi det hverken smager eller ligner noget, der kommer fra dyr. Når Ragnhilds variation i forhold til hendes spisevaner især afhænger af madens udseende, kan man argumentere for, at det særligt er ideen om det døde dyr og smagen af jern, hun ikke bryder sig om. De resterende af Ragnhilds argumenter kan altså sagtens være ligeså legitime for hende, men skal vi forsøge at komme ind til kernen af, hvorfor hun spiser som hun gør, peger variationen med grillpølsen os i retning af, at hendes vegetarisme er båret af afsmagen for at spise dyr.

Ifølge Potter og Wetherell (1987), vil en persons følelser og måder at beskrive noget på, ændre sig alt efter, hvilken kontekst de ytrer sig i. Udover at Ragnhild selvfølgelig kan

ændre holdning til, hvorfor hun er vegetar, kan det også skyldes interviewsituationen. Det kan blandt andet skyldes de forudgående spørgsmål og svar hun har givet, der gør at hun bliver mere refleksiv, eller siger det for at fremstå på en bestemt måde. På baggrund af ovenstående kan vi dog sige, at Ragnhild konstruerer en virkelighed, hvor mad er bedst, når det ikke ligner dyr eller smager af det. Når det er tilfældet er det interessant at undersøge, hvad Ragnhild har udtalt om Hakket, da vi jo som tidligere nævnt har udpeget Hakket som en simulering af kød (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets kommunikation). Når Ragnhild overvejende spiser vegetarisk, og synes at kød ser ulækkert ud antager vi, at hun står i et dilemma, når hun præsenteres for Hakket, eftersom produktet repræsenterer det bedste fra den ene verden, og det værste fra den anden. Interessant nok synes Ragnhild, at Hakket er et spændende produkt og hun kunne godt have lyst til at prøve det. Derfor kan vi undersøge, hvilke kvaliteter hun mener, Hakket har, da vi kan antage, at det kødlignende udseende vil afskrække hende. Ragnhild fortæller først om Hakket, at:

Jeg ser noget som ligner råt kød, og så er det første jeg ser det grønne runde mærke hvor der står Naturli', det kigger jeg meget efter. Det er jo ikke kød det her. Der står også plantebaseret, hakket plantebaseret. Først tænker jeg at det er ulækkert fordi det er kød, men så ser jeg at det er plantebaseret, og så tænker jeg ej hvor spændende hvad er der i det? (Ragnhild, l: 394-397)

Rigtigt nok er produktet først ulækkert, fordi det ligner kød, men fordi hun ser det grønne mærke, hvor der står Naturli', så bliver produktet pludseligt afløst helt anderledes af hende. Det virker som et pejlemærke for, at så er der ikke kød i. Det vil sige, at simuleringen af kød, der først vækker afsky, erstattes af en nysgerrighed, fordi Ragnhild kan læse, at det er plantebaseret. Ragnhild tillægger derfor emballagens grønne logo en særlig betydning og værdi, hvor opfattelsen af emballagens symboler virker mere stærkt på hende, end produktets ikonicitet, der simulerer kød. Dette er interessant, når Ragnhild omtaler sig som vegetar, og umiddelbart afskyr produktets udseende, men når hun overbevises om, at produktet er vegetarisk gør udseendet pludselig ikke så meget for hende alligevel. Altså tillægger Ragnhild også brandet Naturli' en stor portion tillid, og mærket bliver et kvalitetsstempel, Ragnhild kan forbruge efter. Efterfølgende begynder Ragnhild da også at tale om de positive ting som produktet indeholder:

Jamen så kan jeg se, at der er vand og sojaprotein og kokosolie. Jeg kan godt li' kokosolie så det kigger jeg efter, og så er der hvedegluten og det trækker ned i min bog fordi man bliver så oppustet af det. Så er der mandel og karljohansvampe i, det er meget spændende synes jeg, og så tomat, fermenteret dextrose, tapiokastivelse og det er jo naturlig stivelse til at give konsistens, farve fra rødbede kan vi også godt li, og så stabilisator med cellulose. Når jeg ser det tænker jeg at det er jo helt godt, det er jo bare sådan plantefibre. (Ragnhild, l: 216-221)

Ragnhild sætter pris på, at hun kender produktets ingredienser. Ragnhild benytter derfor sin viden om maden som en ressource og aktiv medspiller i sin madforståelse. Ud fra ingredienserne afgør Ragnhild altså, at produktet tiltaler hende, fordi det "jo bare sådan plantefibre". Ragnhild tiltales af en transparens i produktet, hvilket også er et emne, vi har udledt fra sammenfatningen af alle meningskondenseringerne. Transparensen skabes blandt andet af det symbol, som Naturli' brandet er, hvorfor Ragnhild tillægger Naturli' nogle værdier, der taler ind i hendes forbrugsværdier. På trods af, at Ragnhild synes, at produktet er ulækkert af udseende, tiltales hun af det, fordi hun kan aflæse dets vegetariske indhold, qua det grønne Naturli' mærke. Mærket er derfor et tegn, hvorfra Ragnhild afkoder en mening. Mærket er derfor også med til at udviske Ragnhilds forståelse af produktet som ulækkert, og dermed også hendes grundlæggende tilgang til mad, hvor kød der ligner kød ikke er attraktivt. Såfremt vegetariske produkter ligner kød, er det altså okay så længe det er let aflæseligt, at det ikke er kød.

Som vi har set indtil videre har Ragnhild mange argumenter for at leve vegetarisk, og lig Pernille trækker hun desuden på fakta som en fremdrift for hendes vegetariske livsstil:

For det andet er det sgu nok også lidt en overbevisning om, at jeg ikke tror, at mælk er godt for mig. Jeg har også set mange dokumentarer om det, og noget af det er også sat ret propaganda-agtigt op. Væksthormoner i komælk og sådan noget. Der er lavet mange studier om, at mennesker bliver laktoseintolerante, fordi det ikke er naturligt for os at få det. Det er måske også en blanding med

min opvækst, det her med, at komælk ikke er godt. Jeg føler ikke, at jeg er sund, hvis jeg drikker en masse komælk og spiser ost, osv. (Ragnhild, l: 151-164)

Citatet her er et tydeligt eksempel på en forskningsartikel om, hvordan der i Danmark er opstået et forbrugersamfund, der afviser den nationale mytologi om, at mælk er en central del af en sund livsstil (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011). Modstanden mod mælk tilskrives især Ninka Bernadotte Mauritsons bog *Kernesund Familie*, der igangsatte en national debat, der stillede spørgsmålstegn ved mælks nødvendighed for vores kost. Hun fremførte argumenter for, med belæg i sin egen families sundhedshistorie, at komælk er decideret sundhedsskadeligt og, at det i øvrigt er unaturligt at indtage et andet modervæsens mælk end menneskers egen (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011, s. 202). Særligt Ragnhilds ordvalg komælk viser, at hun har været eksponeret for den debat, der verserede (og stadig gør det) og også har godtaget dens argumenter. I et mere og mere kompliceret madlandskab, vil flere familier have egentlige madpolitikker, fordi mad og ernæring er blevet meget til do and don'ts, og noget man aktivt (også) skal forholde sig til (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011, s. 197).

Tidligere så vi, at Ragnhild ikke ville positionere sig som værende aktivistisk. Selvom hun i udsagnet benytter sig af argumentation fra dokumentarer og en række studier hun har læst, hvorved hun styrker sin etos, så er det dog interessant, at hun understreger at noget af fakta er meget "propaganda-agtigt sat op". For Ragnhild kan det være en funktion til endnu engang at gardere sig mod en positionering som fanatisk eller aktivistisk. Men selvom Ragnhild måske lykkedes med den positionering, er hun alligevel med til at konstruere et billede af den gængse vegetar som en smule fanatisk, eller at man i hvert fald kan forvente, at vegetarer er lidt aktivistiske i deres holdninger.

Et andet eksempel på, hvordan nogle informanter anvender fakta i argumentationen for deres livsstilsvalg kommer godt til udtryk ved Pernille:

Jeg føler jeg hviler godt i det, og at jeg gør det rigtige. Jeg ved at jeg har sat mig ind i tingene. Det jeg bliver skræmt af er, at der findes fagpersonale som ikke har sat sig ind i tingene. Tænk, at min læge kan sidde og sige, at det er vigtigt, at min søn får kødpålæg, mens Kræftens Bekæmpelse på deres hjemmeside fraråder alt kødpålæg fordi det er kræftfremkaldende. Så jeg forstår ikke hvorfor jeg skal

proppe det der i mit barn, når Kræftens Bekæmpelse fraråder det. Det kan jeg blive helt overrasket over. (Pernille, l: 21-26)

Pernille benytter her fakta fra Kræftens Bekæmpelse, som en ressource i argumentationen for sit kostvalg. Hun benytter det i høj grad som rygdækning og sætter nærmest lighedstegn mellem valget om at spise kød og det at få kræft. På den måde får man som udefrakommende svært ved at stille spørgsmålstegn til Pernilles vegetariske livsstil, fordi man måske forfalder til at tænke "okay, hvis Kræftens Bekæmpelse ligefrem fraråder kødpålæg, så er der måske noget om det". Ved at inddrage en organisation som Kræftens Bekæmpelse i argumentationen, tilskriver Pernille sig desuden en stærkere etos, fordi hun viser, at en pålidelig kilde står bag hendes argument. Men spørgsmålet er til gengæld, hvorfor Pernille så ikke blot lader kødpålægget være, og gerne spiser andre animalske produkter? Selvom det er kødpålæg som frarådes bliver dette altså et argument, Pernille kan tage i brug, som gældende for al slags kød. Dette understreger blot den funktion, Pernille ønsker med udtalelsen, hvor hun søger at overbevise med så legitime argumenter som muligt.

Pernille benytter dog ikke udelukkende fakta i sin argumentation for, hvordan hun spiser. Lig Ragnhild lader Pernille nemlig også fornemmelsen i kroppen være styrende:

(...) det som er mit udgangspunkt er, hvordan har jeg det i kroppen? Jeg kan ofte mærke, at hvis jeg spiser en halv pose Haribo eller et stykke kage, så går der ikke lang tid før jeg får uro i kroppen, og mit hjerte slår hurtigere. (Pernille, l: 185-188)

Pernilles argumentation er den samme som Ragnhilds. Mad skal føles godt i kroppen, og det er det vigtigste. Men hvorfor er et centralt spørgsmål. Det kan være som at navigere i en jungle at være forbruger. Alle de valg vi træffer er nærmest så essentielle som at sige, hvilken Gud man tror på eller ikke tror på. I en strøm af forbrugsgoder og tilbud, er det svært og forvirrende at være forbruger. Det er svært at navigere og det er netop her man skal træffe valg. Hvem er jeg - hvordan spiser jeg. Det er sværere end nogensinde at finde ud af, hvem man gerne vil være. I det spil er mad ligeså stor en identitetsfaktor, som det tøj man har på kroppen (Featherstone, 2000, s. 95). Mad er samtidig en måde at udøve kontrol over krop og sind og derfor også at kontrollere sin identitet. Mad er en direkte måde at påvirke sin krop og dermed et direkte instrument til at kontrollere sig

selv (Locher et al., 2005, s. 274). I dagens forbrugersamfund har kroppen fået en helt central rolle, hvor linket mellem kropslig sundhed og forbrug skaber en diskurs om, at individet er absolut ansvarlig for kroppens tilstand (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011, s. 196). Denne kontroløvelse træder frem hos Ragnhild, men i særlig grad ved Pernille. Hun positionerer sig selv som meget selvbevidst i relation til madforbrug og lader kroppen være et instrument til at definere hendes (mad)identitet. Med den lette adgang, der er til forskning, så gælder det i virkeligheden blot om at finde den (pseudo)forskning, der bekræfter en i det, man gerne vil høre (Kristensen, Boye & Askegaard, 2011, s. 198). En funktion, der kommer til udtryk i Pernilles udsagn her:

Fordi jeg synes det er vigtigt at passe på sin krop, og det er vigtigt at være bevidst så jeg kan træffe et valg. Jeg har ikke lyst til bare at gøre noget, fordi det jo er det man gør, altså ligesom mine forældre gjorde da jeg var barn. Jeg har behov for at sætte mig ind i tingene og sige gør det mig noget godt eller gør det mig ikke noget godt?. (Pernille, l: 174-177)

Pernille skaber her en konstruktion af, at man må være oplyst for at træffe de bedste valg for sin egen sundhed. En konstruktion, der samtidig distancerer hende fra hendes forældre, som ikke har givet hende de bedste sundhedsbetingelser, modsat hvad hun gør for sin søn. Altså også en positionering af hende selv som mor, hvorigennem hun konstruerer, at en god forælder selv søger sundhedsfaglig viden. Selvom Pernille gør brug af mange faglige argumenter, er det alligevel vigtigt for hende ikke at være fanatisk:

Fordi jeg tror, at det er usundt at være fanatisk. Jeg tror det hele handler om at være i balance, og balance for mig er at være fysisk og psykisk sund. Og når man er fanatisk, så er man ikke i balance for så begynder man at blive styret af det, og det har jeg ikke lyst til. Det er jo mig der styrer hvad jeg putter i munden. (Pernille, l: 220-223)

Pernille forsøger at positionerer sig selv som værende i balance og som "ikke-fanatisk", men om det lykkedes hende kan diskuteres. Særligt interessant er sidste linje, hvor hun siger "det er jo mig, der styrer hvad jeg putter i munden". For selvfølgelig bestemmer Pernille jo selv hvad hun spiser, men ved at understrege det får man snarere en

fornemmelse af, at hun også har brug for at overbevise sig selv om netop det. Pernille vil altså gerne fremstå som et menneske i balance, og får med sin udtalelse konstrueret en verden hvor det ikke-fanatiske menneske er et menneske i balance. For Pernille handler det derfor om at kunne udøve selvkontrol.

På tværs af Pernille og Ragnhild ser vi, at de er faktisk argumenterende for deres vegetarisme, hvilket samtidig positionerer dem som værende i modsætning til kødspisere. Det skaber en konstruktion af, at man må være bevæbnet med fakta, når man er en minoritet og at det er mindre acceptabelt at være vegetar af ren og skær lyst eller smagspræference. Når dette er tilfældet hos de to vegetarer, er det interessant at undersøge, hvorvidt vores kødspisende informanter benytter samme argumentation for deres forbrugsvalg, eller om der er andre faktorer på spil. Dette vil vi komme ind på under afsnittet om certificeringer, transparens og stempler.

Hvor det særligt for Ragnhild og Pernille har handlet om, hvordan det vigtigste er den fysiske fornemmelse mad giver i kroppen, ser vi hos andre informanter, at faktorer, der rækker ud over det fysiologiske, er gældende. Det handler eksempelvis om det mere sensoriske aspekt ved fødevarer og indkøbssituationen som sådan. Hos Inge ser vi mere hedonisme, som en faktor for, hvilken mad hun vælger:

Jeg kan også bare bedre lide smagen, det er værdien, det er det for både mig og Rasmus. Ligesom et godt glas vin, jeg vil hellere undvære vin, end have noget surpis, jeg ikke kan lide. Man udvikler også smagen, hvis man spiser god kvalitet, så udvikler man smag for god kvalitet, altså god vin, god kaffe, god chokolade, så det er meget smagen, men også bevidstheden om, at jeg ikke gider fylde min krop med fed mad og sukker, ikke for meget i hvert fald. Men jeg er ikke på nogen måde, jeg kan sagtens spise sukker og sådan noget. (Inge, l: 118-129)

Inge positionerer sig her som et menneske, der går op i god kvalitet. Hun lader sig ikke nøjes, og smagen er det absolut vigtigste. Det er modsat mange af de andre informanter, hvor bæredygtighed, dyrevelfærd eller sundhed spiller ind som vigtige faktorer. Dog er Inge ikke helt afvigende fra de andre, for følelsen i kroppen eller snarere smagen i munden, er også vigtige for hende. Som vi også så hos Pernille og Ragnhild, får maden og måltidet værdi, når det skaber en følelse i kroppen eller smag i munden, som hun finder tilfredsstillende. Modsat de andre benytter Inge det dog ikke nødvendigvis som et

argument for, hvorfor hun spiser kød, men benytter det i stedet til at beskrive sine madværdier generelt. For Pernille og Ragnhild blev følelsen i kroppen et sekundært argument, mens især Pernille i høj grad baserede sin argumentation på fakta. Funktionen er altså den samme, men brugen er forskellig; hvor det for Ragnhild og Pernille handler meget om det fysiologiske, og for Inge om oplevelsen ved smagen. Inge argumenterer desuden for at god smag og smag for kvalitet er noget man tillærer sig, og at det først er noget hun i de senere år er begyndt at prioritere. Dette betyder også, at Inges opfattelse af smag er konstrueret i løbet af hendes liv, hvor hun i dag besidder et økonomisk overskud, der kan siges at tillade hende en særlig smag og stræben efter kvalitet. Hun behøver altså ikke længere at drikke "noget sur pis", fordi hun har mulighed for at lade være. Inges forbrug er derfor også iøjnefaldende i en mere klassisk forstand, hvor hun flere gange i løbet af interviewet nævner pris og økonomi som en faktor i hendes forbrug. Status udvises i dag ikke udelukkende gennem brugen af luksusvarer, men Inge indskriver sig altså alligevel i en kontekst, hvor god smag hænger sammen med en særlig kvalitet, og derfor også en særlig pris. Dette kommer blandt andet til udtryk her:

Jeg tror sådan set ikke sundheden er det vigtigste i den sidste ende, det er ikke sådan jeg tænker, for så skulle jeg spise gulerødder. Det er en stor værdi for os, jeg tror hellere jeg ville have råd til at spise lækker mad, end have råd til en større bil, hvis vi skulle prioritere. (Inge, l: 158-160)

Inge positionerer sig selv som en person, der har råd til kvalitet, og ikke behøver prioritere mellem dyr mad eller en dyr bil. Inge fremstiller altså sig selv som en livsnyder, og hendes forbrug handler således ikke nødvendigvis om at vise verden, at hun har råd til særligt dyre varer eller positionerer sit forbrug som en barbarisk nouveau riche (Bourdieu, 1984, s. 77, 85 og 275). I stedet fremviser Inge sit forbrug og sin velstand gennem selvforkælelse, fordi hun taler ud fra nogle smagsmæssige og kvalitetsmæssige repertoarer. Inge køber altså ikke kun god mad, fordi hun synes det er lækkert, men også for, hvad lige den slags mad betyder. Især den sidste sætning i Inges udtalelse "hvis vi skulle prioritere", udgør en funktion, der understreger hendes fremstilling af sig selv som livsnyder. Derfor er det herefter et fokuspunkt igennem analysen at undersøge, hvordan Inge definerer kvalitet og hvad der skaber betydning for hende i de madvarer hun forbruger.

Mens Inges oplevelse med maden i høj grad omhandler smagen og følelsen af kvalitet, taler Morten ind i selve købsoplevelsen, når han køber ind:

Ja og nu er det ikke fordi det at købe ind skal være en oplevelse på den måde for det skal egentlig bare overstås, men det bliver bare meget, altså går man ned i en hvilken som helst Aldi så er der én medarbejder ved kassen, som for øvrigt skal rende og fylde op og mange af deres varer er stadig deres egne, sådan discountudgaver af en eller anden chokoladekiks og det bliver jeg sådan, det er bare for udpint hele oplevelsen. Og hvis der ikke er en eller anden upside af at handle der, så vil det kun være følelsen af, at det er for udpint. (Morten, l: 341-346)

Morten beskriver her, at indkøb bare er en praktikalitet - men dog ikke for enhver pris. I Mortens udtalelse ses nemlig en variation i form af en kompensation, hvor han ikke vil fremstille sig selv som en der overhovedet går op i indkøbsoplevelsen, men alligevel fravælger han dog Aldi og Lidl fordi det er en "udpint" oplevelse. Man fristes til at tro, at Morten måske ikke identificerer sig med "sådan en der handler i Aldi". Forbrug er heller ikke en objektiv handling båret af rationelle intentioner, men derimod en subjektiv, emotionel oplevelsesbaseret handling (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 132). Selvom Morten siger, at han ikke går op i, at det skal være en oplevelse at handle, så er det alligevel vigtigt for ham. Aldi er en oplevelse, der for ham leder tankerne hen imod et Østtysk raidet supermarked og det er en oplevelse han helst vil være foruden (Morten, l: 351). Dette gør, at Morten fravælger Aldi som supermarked, og oplevelsen derfor alligevel får en indflydelse i Mortens købsmønster.

Social mad

Især en af informanterne er meget fokuseret på de sociale aspekter, han mener findes ved måltider. Daniel talte i løbet af interviewet om flere situationer, hvor sociale faktorer blev afgørende for hans forbrug. Blandt andet forskellen i Daniels forbrug alt efter om han får gæster eller om han er alene er interessant. I nedenstående citat fortæller Daniel, hvilke retter han typisk ville lave, hvis han får besøg af sine venner:

D: Hvis det bare skulle være helt stille og roligt så kunne jeg godt finde på at lave burgere, eller noget andet fra en grillbar som er nemt. Og det er uden tanke for sundhed, men ren og skær hvad der er super frådere. Så burger, steaks, fritter, bearnaise, det er nogen klassikere.

I: Hvorfor vinder fråder over sundhed?

D: Det er noget socialt, nu skal vi rigtig hygge. Vi har haft en hård uge, så nu skal vi hygge. Det er en følelse af at nu må man godt snyde.

I: Så du forbinder socialt og frådere mad med noget hygge?

D: Ja. Og når man så er sammen så skal hygge vinde. Jeg har jo en PhD i hygge og det er meget meget vigtigt for mig, at hyggen er det som er i højsædet, og så kan sundhed og bæredygtighed og klima godt blive pakket lidt væk. (Daniel, l: 99-112)

I interviewet har Daniel fortalt om, at han i sit forbrug normalt prioriterer nem, sund mad og lokalproducerede varer (Daniel, l: 74-79; 124-130), men dette gælder åbenbart kun, når Daniel handler til sig selv. Får han gæster er det snarere smagen og situationen om måltidet, der er vigtig, hvorfor han går på kompromis med sundhed, bæredygtighed og klima, som han ellers nævner som værende vigtige for hans forbrug. Der findes derfor en variation i Daniels udtalelse, der opstår på baggrund af den sociale kontekst han indgår i, så Daniel indgår et kompromis med sine madværdier. Gæsterne bliver derfor en undskyldning for, at man gerne må spise usundt og uden tanke for miljøet. Dog er det interessant, hvorvidt han faktisk kun tilsidesætter sine værdier om sundhed, bæredygtighed og klima, når han får gæster. I interviewet fortæller Daniel os nemlig også om sin status som single og hvilke varer han normalt køber ind:

Jeg køber meget dansk vand, jeg har også altid gulerødder, forårsløg, løg, mozzarella bolde. Jeg stiller nogen gange nogle benspænd for mig selv, hvor jeg

køber ind til en super sund ret og så noget ved siden af som er mere en treat til mig selv. Så kan det godt blive et stykke rugbrød, men så efterfulgt af en plade chokolade som blev min aftensmad. Så jeg prøver hele tiden at have det sunde som der kan laves flere retter ud af, som er mættende, og så noget lækkert til mig selv. (Daniel, l: 146-151)

Daniel vil altså gerne købe ind til et sundt måltid, men smider dog ofte en lille lækkerbisknen ned i kurven. Selv kalder han det en treat, og Daniel nævner desuden senere i interviewet, at han ugentligt også køber en frysepizza (Daniel, l: 155-156). Daniel mener, at sundhed, klima og bæredygtighed bør være vigtigt for ham og han vil gerne forsøge at leve efter det, men ender dog ofte med at købe varer som kun opfylder dette halvt, hvor den anden halvdel nærmere taler ind i selvforkælelse. Så når Daniel mener, at sundhed gerne må tilsidesættes såfremt man indgår i en social kontekst, kan han altså alligevel ikke helt efterleve det. Kompensationen og undskyldningen for at spise usundt, holdes derfor ikke kun til aftener sammen med vennerne. Daniel taler derfor også ind i begrebet comfort food (Lochard et al., 2005), men her mere i den forstand, at mad er noget rart, der ikke bare skal mætte eller nære kroppen. Det skal indforskrive sig i hans såkaldte "ph.d i hygge" (Daniel, l. 110), som vel netop udledes mens han er single og derfor har den tætteste relation til gode venner, og ikke til en kæreste. Hans udtalelse om den ekstra portion hygge han gerne vil ligge i maden, når han får gæster, er desuden en funktion, der positionerer Daniel som et menneske, der gerne vil gøre noget ekstra godt for sine venner. Dette kan være et udtryk for social trajectory (Bourdieu, 1984, s. 79), hvor Daniel søger at styrke sin sociale kapital ved at forkæle sine gæster med mad, han selv mener er ekstra lækkert og derfor har føjet en kulturel merværdi til (McCracken, 1984, s. 71). Det betyder, at Daniels forbrug betinges af sine omgivelser og sit sociale liv, hvorfor det sociale bliver værdifuldt.

Daniel er på samme tid med til at skabe en konstruktion af madens betydning i sociale sammenhænge, hvor det er mere acceptabelt at gå på kompromis med ens normale fødevarer værdier, såfremt man får gæster. Denne konstruktion er interessant, fordi den går på tværs af flere informanter, men dog med forskellige fortegn. Ragnhild er nemlig også tilbøjelig til at gå på kompromis med sit forbrug i sociale sammenhænge, da hun egentlig ønsker at spise vegansk, men ofte går med til at spise vegetarisk, så vennerne ikke skal lave særlig mad til hende. Derfor undlader hun nogen gange at fortælle, at hun faktisk spiser vegansk (Ragnhild, l: 169-173). Det samme gælder for Pernille som kan

finde på at spise smør og fløde, når hun er ude udelukkende for ikke at komme på tværs af værterne (Pernille, l: 124-127). Dog har konstruktionen af, at det er okay at gå på kompromis med eget forbrug i andres selskab, som sagt forskellige fortegn. Ragnhild og Pernilles kompromiser handler nemlig i højere grad om, at de ikke ville fremstå besværlige, mens Daniels snarere handler om at være en god vært. Alle går de altså på kompromis med deres ønskede forbrug i sociale sammenhænge, men dog på forskellige måder. Også Iben går på kompromis med sit vegetariske forbrug, men det udspiller sig anderledes end ved Daniel, Ragnhild og Pernille. Iben er nemlig bange for, at folk dømmes hende, hvis hun er inkonsekvent i sit forbrug, hvorfor hun ikke har lyst til at fortælle, at hun er vegetar. Iben nyder nemlig til tider en shawarma, hvilket minder hende om sin barndom i Mellemøsten, og er hun til bryllup, hvor der serveres noget kød, hun synes er lækker, så spiser hun det gerne (Iben, l: 255-259). Selvom Iben betegner sig selv som vegetar, spiser hun altså kød engang i mellem. Det er der flere interessante aspekter i. For det første, fordi det er en variation, men for det andet, fordi Iben ikke blot begrunder kødspiseriet med lyst, men ydermere beskriver:

Ja. Der er der ikke noget som altså man ikke spiser. Jeg vil ikke gå på kompromis med den sociale kontekst. Jeg omtaler heller ikke mig selv som veganer eller vegetar eller noget som helst. Jeg bruger slet ikke det ord. (Iben, l: 263-265)

Iben vil altså hellere gå på kompromis med sine madvaner, end at fortælle, at hun er vegetar såfremt det ikke passer ind i den sociale kontekst. Det er en funktion, hvor Iben positionerer sig selv som et menneske, der absolut tager andres meninger i betragtning, og bestemt ikke vil være til besvær for sine omgivelser. Iben konstruerer derfor en virkelighed, hvor det er okay at gå på kompromis med værdier, såfremt det kan være til besvær for andre mennesker. Til gengæld kan man også sige, at det for Iben måske har en funktion i form af et forsvar, hvor hun ikke behøver at redegøre for egne valg, når hun undlader at bruge ordet vegetar. Bourdieu beskriver netop, at den mad man spiser og også serverer for andre, er en indikator på det image man ønsker at have (Bourdieu, 1984, s. 79), og Ibens måde at "gemme" sin vegetariske livsstil væk i andres nærvær, kan da netop også have noget at gøre med, at hun ikke vil dømmes af andre. Dette forsvar så vi også ved Pernille og Ragnhild, men Ibens handler til gengæld ikke om at overbevise nogen om noget, men i stedet om at kunne være inkonsekvent.

Selvom konstruktionerne med kompromiserne går på tværs af flere informanter, er der en informant der skiller sig ud. Christian er nemlig ikke bange for at erklære sig vegetar og gør nærmere en dyd ud af at oplyse og udvide sine venners horisont og

madopfattelse. Denne pointe vil vi komme ind på i et senere afsnit i analysen, når vi udfolder emnet “madidentitet”.

Som tidligere beskrevet vil Daniel gerne tage sig ekstra godt af sine gæster, men den holdning er han ikke alene om. Det gælder nemlig også for Inge. Tidligere har vi redegjort for, at Inge går op i et kvalitetsrigt forbrug, og at smagen og kvaliteten er afgørende for hende. Det gælder særligt når Inge får gæster:

I2: Og skal vi være rigtigt gode og vi skal holde nytårsaften og have gæster, så kører vi i Meny.

I1: Er det den bedste?

I2: Det er jo delikatesser og der kan du få østers, så i stedet for at tage i Torvehallerne, men det er jo måske tre gange eller fire gange om året.

I1: Hvorfor ikke hver dag?

I2: Det er hvis vi virkelig skal fejre noget, så er det hvis vi skal have nogle rigtigt dyre ting. Som vi simpelthen ikke kan få i SuperBrugsen, altså noget andet oksekød eller fisk.

I1: Men hvorfor ikke til hverdag?

I2: Jamen det er for dyrt. (Inge, l: 206-221)

Ligesom Daniel gør Inge også gerne noget ekstra for sine gæster. I dette tilfælde ved at handle et sted, hun normalt ikke køber ind. Udtalelsen her er desuden interessant, fordi den indeholder en variation. Tidligere har vi set, at Inge ikke vil tænke på prisen, at hun ikke vil gå på kompromis med kvaliteten og at hun har økonomi til ikke at skulle prioritere. Men nu ser vi, at Inges forbrug ikke udelukkende er præget af livsnydelse og feinschmeckeri. Der findes varer som benyttes til særlige lejligheder, og som ikke er

almindelig hverdagskost. Her handler det især om prisen på varerne og om symbolet i dem, som for eksempel at købe østers for at fejre en særlig lejlighed, hvilket kan siges at være et klassisk symbol på et eksklusivt forbrug, altså et mere pralende forbrug, jævnfør conspicuous consumption (Veblen, 1899). Det betyder også, at Inges forbrug til hverdag ikke nødvendigvis handler om at købe de dyreste kvalitetsvarer, men at tingene generelt skal være i orden. Når hun så får gæster er det okay at bruge lidt flere penge, for at gøre dem det ekstra godt. Denne side ved Inge ser vi som en afspejling af social trajectory, hvor hun gerne vil vise, at hun har råd til at servere eksklusive råvarer. Hun gør det dog kun til gæster, hvorfor det også er en afspejling af at ville vinde social kapital, hvilket i denne sammenhæng handler om, at ville sine gæster det godt og gøre noget ekstra for dem, ved at købe nogle varer af særlig god kvalitet. Når Inge køber ekstra dyrt og lækkert ind til sine gæster, er hun altså på samme tid med til at højne sin egen sociale kapital, såfremt dem hun serverer maden for også ser varerne som noget ekstra lækkert. Tidligere i analysen beskrev vi, at vi ville undersøge hvad høj kvalitet er for Inge, fordi hun selv udpeger god kvalitet som afgørende for hendes forbrug. Her ses det altså, at prisen er en afgørende faktor for, hvad Inge betegner god kvalitet, hvortil hun desuden anlægger et positivt syn på mere klassiske luksusvarer som østers og dyrt oksekød. Altså er bekostelige varer for hende et udtryk for højere kvalitet. Når Inge serverer den særligt gode kvalitet for sine gæster er det desuden med til at skabe et billede af, hvordan hun gerne vil opfattes i sociale sammenhænge - nemlig som en god og hengiven vært, der forkæler sine gæster.

Mens Inge og Daniel gerne vil byde deres gæster på noget ekstra lækkert og være gode værter der hygger om gæsterne med særlig mad, er Morten mere fokuseret på selve værtsskabet i forhold til samværet:

Ja, det er klart, de fleste af ugens dage, får vi lagt de timer vi skal og så bliver det det. Så bliver det ikke til 10 timers arbejde og halvanden times gourmet i køkkenet, det gør det bare ikke. Men hvis vi skal have gæster, eller nogle gange inviterer vi vores søstre og så laver vi mad sammen. Vi bestemmer retterne og så er det en del af det, at vi står sammen og laver mad i tre fire timer. Det sidste er i virkeligheden bare at spise det, det er næsten det mindste af det, det er selve seancen at man står. (Morten, l: 291-296)

I Mortens udtalelse ses det, at maden i princippet er sekundær, mens samværet og tiden sammen er det vigtigste. Det at have gæster skaber således en variation i Mortens måde at spise på, hvor han ellers ikke prioriterer lang tid i køkkenet, men i stedet på arbejdet. At have gæster forandrer Mortens prioriteter og dermed også fordelingen af hans tid. Belleza et al. beskriver netop, hvordan det i dag ikke handler om dyre statussymboler, men i stedet om en menneskelig kapital (Belleza et al., 2016, s. 120). I lyset af dette kan Mortens udtalelse derfor ses som en funktion, hvor han for det første fremstiller sig selv som et menneske, der har travlt på arbejdet, og derfor nedprioriterer madlavningen. Dog omprioriterer han sin tid, når der er gæster, hvorfor tid bliver en form for ressource. For Morten handler det som sagt ikke om, at gæsternes måltid skal indeholde bladguld og østers, men om, at han har taget sig tiden til overhovedet at ses, og det i sig selv kan anskues som menneskelig kapital. Antropolog Dil Bach skrev i 2015 bogen *Overskudsfamilier*, hvor hun redegjorde for tid som den nye kapital i overklassefamilier. Her forklarer hun, at det ikke længere udelukkende handler om at købe de dyreste kondisko og den fineste cykel til sine børn, men om hvem der har brugt tid på at smøre den mest kreative madpakke, eller hvem der faktisk møder op med hjemmelavet lagkage til barnets fødselsdag i klassen. Selvom Morten ikke længere har små børn og hans udtalelse slet ikke handler om at tage sig tid til sine børn, mener vi alligevel, at der kan drages paralleller til Bachs (2015) og Belleza et al.'s (2016) undersøgelser af tid som kapital, fordi det netop er en værdi Morten beskriver. Det at tage sig tid til relationen betyder altså i virkeligheden mere, end det man laver. Dette minder desuden om Christians udlægning af, hvad der er vigtigt i en relation for ham, hvor det ikke handler om, at man skal sidde ved et bord og spise, men snarere om det at være sammen overhovedet (jf. Madhistorik). Morten og Christian er derfor med til at konstruere en virkelighed, hvor tiden til samværet er værdifuldt og maden egentlig bare er sekundær, og måske endda kan anskues som et middel til at opnå det værdifulde.

Ligesom Morten beskriver, at han bruger tid på mad, når det er sammen med andre, bruger Daniel heller ikke tid på madlavningen, når det er til ham selv. Som tidligere beskrevet taler Daniel om, at han gerne vil, at mad er nemt at lave, når det er til ham selv. Han bruger derfor ikke meget tid på madlavningen til sig selv, og ofte spiser han på farten (Daniel, I: 74-79). Dette uddyber han:

Lige nu er maden jo bare sådan et basalt behov for mig, jeg har ikke brug for meget andet end en rugbrødsfad. Jeg spiser virkelig kedeligt og uvarieret. (...)
Men jeg håber måske at det ændrer sig når jeg får en familie. (Daniel, I: 56-59)

Endnu engang sker der altså en ændring i Daniels måde at spise på, der afhænger af, om han er alene eller ej. Måltidet konstrueres på to forskellige måder, hvor den ene handler om det praktiske, basale behov for at få stillet en sult, og det andet om at hygge med sine venner og nyde hinandens selskab. Udover konstruktionerne af måltidet er det desuden interessant, at Daniel beskriver en utilfredshed med måden sine madvaner er på nu. Den sidste del af udtalelsen "(...) men jeg håber måske, at det ændrer sig når jeg får en familie", kan nemlig siges at være en funktion, der fortæller os om Daniels aspirationer. På samme tid viser det os, at Daniel egentlig nyder måltidet og maden mest, når den indtages i fællesskab med andre, omend det er venner eller i fremtiden forhåbentligt en familie. Daniel skaber derved the family meal med sine venner (Kofod, 2012, s. 120), indtil han når ønsket om sin egen familie. I den forbindelse fortæller Daniel desuden:

Noget af glæden ved at lave mad, er jo at lave det til andre. Jeg gør det også nogen gange til mig selv, men jeg har ret svært ved at hidse mig op over mad jeg har stået og lavet til mig selv. Så kan jeg bedre li andres reaktion, og man har gået og forberedt det. (Daniel, l: 63-66)

En af årsagerne til, at Daniel nyder fællesskabet er altså, at han selv får en god følelse i kroppen, når andre er glade for det måltid, han har tilberedt. Man kan derfor sige, at Daniel desuden forbinder måltidet med en form for omsorg, og benytter det som en måde at vise nogen, at han holder af dem. Dette gør sig også gældende for Iben. Under meningskondenseringen af Iben lagde vi mærke til en fremtrædende variation i hendes udtalelser. Som tidligere beskrevet fremstillede Iben sig selv og sin mand som nogle konsekvente forældre, der ikke bukkes under for børnenes eventuelle kræsenheder (jf. madhistorik). Her beskrev hun, at de ikke vil servere særlig mad til børnene, og at de højst satte en skål med gulerødder ud som alternativ. Men senere i interviewet bliver det dog tydeligt, at tonen derhjemme faktisk er en ganske anden:

Jamen vi har ikke kød i køleskabet vi køber det faktisk slet ikke. Hvis vi for eksempel skal lave bagte kartofler så er det, at vi kan se at ej vi køber lige noget kød for så kan Aslak lige få noget kylling. Det er meget gerne ham, der meget gerne vil have noget kylling eller det er i hvert fald ham som kan blive sur over, at der er taget en fælles beslutning henover hovedet på ham om, at vi ikke skal

have kød. Men vi kan også godt lide hotdogs, med sådan virkelig gode pølser og hjemmesyltede løg og sådan en rigtig professionel hotdog ik' og det savner jeg da også. Så når der bliver købt ind til hotdogs til ham så bliver der købt veganerpølser til mig og pigen. (Iben, l: 245-251)

Selvom Iben og familien har valgt at leve vegetarisk, har børnene altså en medbestemmelse, og der købes kød til dem, der gerne vil have det. Pludselig ses en funktion, der snarere konstruerer et billede af en familie, hvor der er plads til alles madvaner, og hvor det ikke udelukkende er forældrene der bestemmer det hele. Det er især interessant, hvordan Iben korrigerer sig selv i denne udtalelse, der starter med "jamen vi køber faktisk slet ikke kød", og slutter med "når vi skal have hotdogs" og "så kan Aslak lige få noget kylling til". Denne variation stemmer da også godt overens med Ibens tidligere udtalelse om sit forbrug, der helst skal tilpasses den sociale kontekst. Man får derfor en fornemmelse af Iben som et menneske, der hellere går på kompromis med egne værdier, såfremt det kan gøre alle glade og at der ikke opstår besvær under måltidet. Iben konstruerer derfor også en virkelighed, hvor det er okay at gå på kompromis, så længe det gør alle glade. Når Iben gerne går på kompromis og helst vil nå konsensus, er det interessant at dykke længere ned i hendes holdning til Hakket. For når vi tidligere har udpeget Hakkets stærke poetiske og referentielle funktioner, der er med til at produktet kommunikerer "kød", selvom det ikke er det (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets kommunikation), er det måske netop det perfekte kompromis i Ibens verden? Det vil vi komme nærmere ind på under emnet Kød eller ej.

4.2.5 Opsummering

Flere af informanterne vender i deres voksne liv tilbage til de madretter og måltidssituationer, hvor de har befundet sig bedst, som børn. Dette både ved Mortens hang til comfort food i form af bøffer, bløde løg og sovs, men også den generelle medbestemmelse, som for eksempel Iben giver sine børn over middagen. Pernille er her den eneste informant, der går direkte imod de spisevaner, hun havde som barn. Vi ser også, at det især er Pernille som har nogle stærke argumenter for sin veganske livsstil, hvilket måske kan begrundes med, at hun netop går imod, hvad hun er opvokset med.

Generelt ser vi også, at argumentationen i forhold til forbruget er stærkere og mere udpenslet hos de vegetariske informanter. Hvilket i øvrigt er et karaktertræk, der

bekræftes af Holm, når hun skriver: "(...) at vegetaren, som socialt afvigende tvinges til at legitimere sine kostvaner (...)" (Holm, 2012, 172). Ingen af vegetarerne har det godt med at benytte smagen i munden eller følelsen i maven, som det eneste argument for deres forbrug. Derfor skaber de en virkelighed, hvor vegetarer gerne skal have gode argumenter klar, så de kan forsvare deres livsstil. De gode argumenter er dog ikke hvilke som helst argumenter. I analysen lader det til, at argumenter om sundhed og miljø er stærkere end argumentet om, at kødproduktion er synd for dyrene. Dette kan skyldes, at de vegetariske informanter måske har et billede af den typificerede vegetar som en smule fanatisk, og uden ordentlig objektiv argumentation. Tidligere har der måske været et billede af vegetaren som en hippie-type, der var fokuseret på dyrevelfærd, fordi man subjektivt ikke synes om produktionen. I analysen lader det til, at der tages afstand til det billede af vegetaren, hvorfor der i stedet trækkes på argumentation om sundhed og miljø. For ikke at blive positioneret i samme kategori som sådanne vegetarer, tager de altså direkte afstand. Dog er de på samme tid med til at bekræfte billedet af denne stereotyp på vegetarisme.

For kødspiserne ser vi ikke den samme stærke argumentation for det at spise kød. Her tales netop mere om smagen i munden og følelsen i maven. Det er nu også et argument vi ser hos vegetarerne, men det der står frem er, at argumentet hos vegetarerne altid er akkompagneret af andre argumenter. Morten bevæger sig lidt ud i bæredygtighed og vil gerne prioritere dette i sit forbrug, men kærligheden til de klassiske kødretter er dog ikke helt glemt.

I dette afsnit af analysen har det desuden været interessant at undersøge, hvordan alle informanterne indgår kompromiser, når de indgår i en social kontekst. Dette gælder alle på nær Christian. Informanternes kompromiser forekommer dog på forskellig vis, men de har det tilfælles, at der skabes en virkelighed hvor det er okay, eller måske endda forventet, at man går på kompromis med sit normale forbrug såfremt man er gæst, eller selv har gæster. Hvad der afgør kompromiset er forskelligt fra informant til informant. Daniel og Inge vægter i høj grad omsorgen for gæsterne gennem et anderledes og mere lækkert indkøb, Iben laver særlig mad til sine børn og vil desuden ikke stemples som vegetar, så hun kan undgå ubehagelige konfrontationer, Morten giver sine gæster sin tid og Pernille og Ragnhild som begge går på kompromis med det at leve vegansk.

Inden for disse emner har vi altså tegnet et billede af, hvordan informanterne konstruerer dem selv gennem deres forbrug i relation til den madkultur, de kommer af. I diskussionen vil vi inddrage disse konstruktioner, eller subjektpositioner, som det kan

kaldes i Kristensen med fleres terminologi (Kristensen et al., 2013). Måden informanterne identificerer sig selv ud fra deres forhold til madforbrug og sundhed er en måde for os at føre en diskussion af, hvad dette betyder for deres opfattelse af Hakket. I et kommunikationsperspektiv er dette interessant, da vi mener at kunne lave en kobling mellem måden informanterne kommunikerer om sig selv og hvordan de aflæser Hakkets kommunikation (jf. Buhl, 1994). I det følgende afsnit opnår vi yderligere indsigt i disse konstruktioner, særligt i forhold til, hvordan de navigerer blandt mange fødevalg.

4.2.6 Analyse, 2. del

Madidentitet

Som tidligere beskrevet ville vi vende tilbage til Christians forbrug, i forhold til, at han er en af de eneste, som ikke går på kompromis med sin vegetariske livsstil. Christian er altså ikke med til at konstruere billedet af kompromiset som værende vejen frem for vegetaren i sociale sammenhænge, hvor der også er kødspisere. Det kan skyldes, at Christian har en anderledes opfattelse af sig selv som vegetar:

Det der gjorde udsvinget for mig var, at jeg tænkte jeg kunne tilbyde nogle andre ting til selve bevægelsen og det var blandt andet det med, at min opfattelse af, at der manglede mandlig repræsentation inden for vegetarverdenen. Ofte når det er mænd der er vegetarer, så er det lidt sådan nogle hipstertyper og visse mænd har svært ved at relatere sig til det og tager derfor afstand til det at være vegetarisk. (Christian, l: 135-139)

Udtalelsen her stemmer overens med de andre vegetariske informanternes konstruktion af vegetaren som anderledes eller måske endda udfordret. Christians citat er dog interessant, fordi det udviser en anden tilgang til måden at spise på, end vi tidligere har set fra vegetarerne. Christian er nemlig ikke interesseret i kompromiset, men langt mere i, hvordan han kan repræsentere den vegetariske livsstil på en relaterbar måde. Christians udtalelse er en funktion, der viser noget om hans egne motivationer, og på samme tid fungerer som en positionering af ham selv som afstandtagende fra den opfattelse af vegetaren, som både Pernille, Ragnhild, Iben og han selv er med til at konstruere. Yderligere er det interessant, at han kalder vegetarisme for "bevægelsen". Han antyder dermed, at han ser vegetarisme som andet end blot et valg om ikke at spise kød, og at der på en eller anden måde er et højere mål. Det er modsat især Ragnhild, der

forsøger at konstruere sig som en ikke-aktivistisk vegetar. Derfor hæfter vi os også ved, at han positionerer sig selv som en "mandlig repræsentant" inden for vegetarverdenen. Han kalder den typiske vegetariske mand for en hipstertype og skaber derved en konstruktion af, at der er mange fordomme, implicit fra kødspisere (jf. Holm, 2012, s. 172), men også inden for "bevægelsen" selv. Christians afstandtagen til den mere rigide vegetarbevægelse, gør det også interessant at se på, hvilke retter han laver. For hvordan ser Christians middage ud, når han ikke ønsker at ligne den "stereotype" vegetar, men i stedet vil bane vejen og gøre projektet relaterbart - især for mænd. Christian udtaler om sin madlavning:

Det kan være jeg ser noget på Facebook, i en video, så tilbereder de måske en kylling, så ser jeg den fordi jeg tænker, at der kan være noget i deres proces som kan give inspiration til min madlavning. For eksempel så jeg nogle som røg nogle pølser over noget timian og så tænkte jeg det kan man jo også bruge til en masse andre ting. Så vi sad sådan en sommeraften og lavede snobrød, som vi så havde røget over noget speciel bark, som skulle give smag, der var blevet brugt til, også smed vi rosmarin og timian i dejen og det gav en super fed smag. Det var sådan en ting jeg ikke fik fra noget vegetarisk, det kan være fra vidt omkring. Af og til kan det være en opskrift jeg slår op. For eksempel har jeg en enchilada opskrift jeg selv har lavet, hvor jeg erstatter kylling med kikærter og noget erstatningsfars af en art. Det giver sådan en kødsovsagtig masse hvor der også er lidt bid i, fordi kikærterne giver konsistens og binder smagene godt sammen. (Christian, l: 491-501)

Christians madlavning er altså præget af inspiration fra kødretter. Maden kan derfor siges at være en ressource som Christian kan gøre brug af i projektet om at omvende eller overbevise kødspisere, som han ikke tror synes om vegetarisk mad. I emnet Madhistorik så vi også, at Christian sætter kødretter som normen. Altså er der en reproduktion af det normalbillede, han har fået grundlagt om maden man spiser (jf. Kofod, 2012, s. 120).. Derfor er det interessant at se på, hvorfor Christian er blevet vegetar, og hvorfor han praktiserer vegetarisme som han gør. Vi spekulerer over, hvor motivationen for vegetarisme er kommet fra. Christian siger nemlig om sin madlavning:

“Ja, altså særligt efter at det er blevet vegetarisk mad, så er det rart at have nogle sikre retter, for det er svære at lave retter som smager godt og som er mættende hvis de skal være vegetariske.” (Christian, l: 105-107). Der er noget i dette udsagn, der tyder på, at det vegetariske er kommet sent til ham. Måske var Christians kæreste vegetar og fik ham overbevist om det også. Det er spekulationer, men det interessante er, hvordan Christian positionerer sit kostvalg som en mission, hvor han gerne vil overbevise andre om dets rigtighed. Christian tænker ikke så meget på om det er “døde dyr”, som var en fremtrædende faktor hos Iben, Pernille og Ragnhild, men virker på sin vis mere miljøpolitisk. Altså virker det som hans motivation. Derfor er det interessant, at han laver vegetariske “kød”retter, fordi det ikke er kødet som sådan han fornægter, det er kødets konsekvenser, der driver ham. Gennem interviewet mener vi da også at kunne se, at Christian var den med de mest markante holdninger i forhold til dyreproduktion og miljø. Han beskriver blandt andet, hvordan kødproduktion og avl generelt kan virke groft og synd for dyrene, men at det i princippet er en subjektiv vurdering, hvorvidt det er forkert eller ej. Christian ændrer dog synet på subjektiviteten, når han taler om kødproduktionens indvirke på miljøet:

Miljøet til gengæld er ikke (subjektivt, red.). Det er decideret fornægtende at sige, at der ikke er et stort problem på den front og specielt inden for køer, som producerer en ekstrem mængde af metangas. Og metangas er 23 gange mere effektivt end CO₂. Og det på trods af, at der stadig er så stort et fokus på CO₂. Og langt størstedelen af den metangas kommer jo fra transport og køer. Og køer er specielt en stor faktor i det. Lige nu i forhold til den globale opvarmning og de katastrofer som det gennemsnitlige menneske har hørt noget så rigeligt om, så står køer øverst på listen over faktorer og med biler lige efter sig. (Christian, l: 222-236)

Selvom Christian gerne vil gøre vegetarisme mere relaterbart og trække det længere ind i kødspisernes univers, er han dog meget konsekvent om sin holdning, når han kalder det direkte fornægtende ikke at være vegetar. Han positionerer dermed kødspisere som fornægtende og uvidende, når han trækker på fakta om de miljøforandringer, der pågår. Christians positionerer på samme tid selve kødproduktionen som afgørende herfor. Hans udtalelse om, at det ikke handler om selve dyret, men om hvad produktionen gør for verden, fortæller ikke udelukkende noget om hans holdning til, hvorfor man bør

være vegetar, men ydermere noget om positioneringen af ham selv. For funktionen i udtalelsen her kan ligeså vel være Christians måde at tage afstand fra de vegetarer, som er det "fordi det er synd for dyrene", hvor han i stedet gør det for et højere formål - miljøet. Han har tidligere nævnt, at vegetarisme måske ikke tiltaler mænd så meget, og at han gerne vil ændre synet på vegetarisme generelt. Derfor kan brugen af miljøet i forhold til kødproduktion, fungere som en ressource, Christian kan trække på, for at undgå at fremstille sig selv som den "stereotype" vegetar.

Interviewet med Christian stikker på mange måder ud fra den øvrige del af empirien, fordi han er så eksplicit i sine synspunkter og så tydeligt drevet af et miljømæssigt formål, i stedet for ikke at spise kød fordi man ikke bryder sig om det. Han har fakta beredt, og han bruger det for at understrege rigtigheden af hans kostvalg. Pernille derimod bruger fakta som et værn mod de fordomme hun møder som vegetar. Ligesom Iben og Ragnhild er forbeholdne overfor at erklære sig vegetarer i visse sammenhænge, fordi de ved, det vil kunne møde modstand eller have en indflydelse på de sociale kontekster, de indgår i. Det fortæller os, hvor stor en identifikationsfaktor mad er. Ikke bare for en selv, men også for, hvordan man ser andre. Det understreger, at livsstil er noget man gør (Featherstone, 2000, s. 95) og dermed baseret på påvirkninger udefra, hvorfor ens madvaner er aktive valg i forhold til, hvordan man ser sig selv og hvordan man vil ses. Vegetarerne blandt informanterne bidrager alle til en konstruktion af, at vegetarer er de anderledes og en minoritet. Det er også en faktisk kendsgerning (Coop, 2016), hvorfor det på sin vis ikke undrer, at vi hos kødspiserne ikke ser et forsvar for at spise kød. De er dog ikke uden holdning til, hvilke varer de køber, men fokus er her i stedet mere på, hvad den enkelte vare er og kan gøre. For eksempel Inge, der altid søger den højeste kvalitet, eller Morten, der gerne vil spise bæredygtigt. Derfor vil vi i det efterfølgende undersøge varecertifikaters betydning for forbruget.

Certificeringer

Under interviewet med Daniel beskriver han blandt andet, hvordan han kan lade en certificering af et produkt styre indkøbet:

Jeg prøver at tage stilling til det, men så glemmer jeg det alligevel lidt. Så ser man et Fairtrade-mærke og tænker ah okay det må være fint nok. Når jeg ikke tænker over det så er det nok fordi jeg har travlt og bare griber noget på farten. (Daniel, l: 127-130)

Daniel beskriver desuden, at det han forsøger at tage stilling til handler om, at han helst ikke vil have, at varerne transporteres for langt, fordi det er skadeligt for miljøet (Daniel, l: 124-127). Derfor tyer han til et certifikat han mener han kender, nemlig Fairtrade-mærket. Mærket bliver her en kommunikativ ressource for selve varen, hvor Daniel aktivt vælger den til. Når Daniel vælger Fairtrade-mærket, skaber han på samme tid en fremstilling af sig selv som en, der har taget forbrugerpolitisk stilling. Dog er det interessant, at han nævner netop Fairtrade-mærket i forbindelse med ikke at ville have sine varer transporteret for langt, da Fairtrade-mærket indebærer handler mellem bl.a. Afrika, Sydamerika, Asien og Danmark. Altså må varerne transporteres et godt stykke for at nå det danske marked. For Daniel får Fairtrade-mærket altså en værdi, som det faktisk ikke besidder, og altså indlæser Daniel en anden betydning i Fairtrade-mærket som symbol. Dette er interessant i forhold til Hakkets egen kommunikation gennem produktets emballage, da de netop har valgt at sætte nogle mærker på, der minder om certifikater. Er det, at emballagen har et certifikat, eller noget der minder om det, nok til at skabe en positiv vurdering af produktet? Ligesom Ragnhilds positive opfattelse af Hakket grundet Naturli's grønne logo, er Fairtrade-mærket også et symbol som Daniel i dette tilfælde tillægger en ganske anden betydning end det egentlig har. Endnu engang understreges betydningen af et symbols interpretant, og måden et tegn kan opfattes. Forskning i varemærkningers betydninger for forbrugeres opfattelse af en vare, har desuden vist, at varer kan tillægges en højere troværdighed såfremt der benyttes billeder i form af ikoner og indekser (Sørensen, Holm, Møgelvang-Hansen, Barratta, Qvistgaard & Smith, 2013). I en undersøgelse af Henrik Selsø Sørensen med flere (2013), blev betydningen af emballagers billeder analyseret i forhold til deres ikonicitet, indeksikalitet eller symbolik. Her blev menneskers opfattelse af deres forventninger til et produkts smag undersøgt alt efter, om produktets emballage indeholdt billeder i form af ikoner, indekser eller symboler. Undersøgelsen viste, at emballager, hvor billederne var så tætte på det virkelige produkt som muligt, blev opfattet mere smagfulde. Selvom et symbol således kan besidde forskellige betydninger for den enkelte forbruger, ligesom Daniels misforståede opfattelse af Fairtrade-mærket, kan brugen af indekser og især ikoner måske være med til at fremme aflæsningen af produktet i en positiv retning. Det er interessant i forhold til vores analyse af Hakkets eksterne kommunikation, da Naturli's måde at markedsføre produktet på i høj grad lader det optræde som kød. Desuden har vi analyseret produktets æstetiske, poetiske og referentielle funktioner som simulerende kød. Det betyder, at Hakket i sig selv kan opfattes som et ikon, fordi det er et simulacrum af almindeligt hakkekød. Ifølge Sørensen med flere (2013) kunne

det således betyde, at forventningerne til Hakket i højere grad vil være, at det smager af rigtigt kød. Det kræver dog, at man godtager præmissen om Hakket som ikon, hvilket Peirce muligvis ikke ville have gjort. Dette eftersom han tilskriver ikonet en absolut repræsentation af virkeligheden. Det sætter vi dog spørgsmålstegn ved. For hvornår er noget en repræsentation af en virkelighed, og hvornår kan en repræsentation af noget siges ikke at være manipuleret af den, som har skabt repræsentationen? Den samme pointe kan altså siges at gælde for Hakket.

I tråd med diskussionen af ikon eller ikke-ikon, er det interessant at bemærke, hvor mange af informanterne der egentlig er opmærksomme på varecertifikater. Mortens forbrug er således også påvirket af varers certifikater. Som tidligere beskrevet er han mest tilbøjelig til at købe bæredygtige varer og, ligesom Daniel, handler det i høj grad også om varernes transportering og oprindelsesland:

Der er jo den helt klassiske med CO2-aftryks belastning, enhver kan regne ud, at hvis jeg skal køre hvidkål fra Rødovre eller fra Malaga, så giver det ingen mening. Alene på den konto, har vi taget nogle beslutninger i virksomheden, som er ret hardcore. Der er også nogle varegrupper, som vi ikke har hos os, fordi de ikke kan dyrkes bæredygtigt, de kan ikke dyrkes uden at de skamsviner miljøet. Tigerrejer det kan ikke fås i vores virksomhed, en kunde kan ikke købe det, vi har det ikke og vi sælger det ikke. Det gør vi ikke fordi der ikke kan føres bevis for, at man kan dyrke eller fiske tigerrejer bæredygtigt, så man kan ikke få det her MSC-stempel, som man kan få på en række andre fisk, og så kan man altså ikke få det her. (Morten, l: 222-229)

Det er væsentligt at nævne, at Morten selv arbejder med fødevarer og indkøb heraf, hvorfor han i citatet ovenfor nævner indkøb til virksomheden. Morten benytter her Marine Stewardship Council-mærkningen som guideline for sine bæredygtige indkøb af fisk og skaldyr, hvorfor certificeringen bliver afgørende. For ham fungerer certificeringen desuden som, at der tages højde for miljøet, hvilket Morten tidligere har beskrevet er vigtigt for ham. Man kan selvfølgelig ytre en ting i forhold til sit arbejde, og så gøre noget andet hjemme i privaten. Der forekommer jo et væsentligt skift i

konteksten og derfor måske også i udtalelserne (Potter & Wetherell, 1987, s. 35). Vi ser dog alligevel, at det bæredygtige forbrug er et gennemgående tema hos Morten, hvorfor vi tidligere har lavet pointer herom. Det kendskab han har fået til certificeringer gennem sit arbejde bliver altså ligeledes en ressource, han benytter privat. Derfor antager vi, at et dansk produceret produkt i højere grad vil tiltale Morten, ligesom Daniel også beskrev det: "(...) og så kan jeg godt lide grøntsager med et stort dansk flag på." (Daniel, l:251-252).

I analysen af Hakkets kommunikation så vi netop brugen af ordene "dansk produceret" som en emotiv og konativ funktion. Med Morten og Daniels udtalelser får vi nu mulighed for at undersøge den faktiske modtagers opfattelse af denne konative funktion. I analysen af Hakkets kommunikation beskrev vi, at Naturli' benytter ordene "dansk produceret" for at fremstå bæredygtige, mens der faktisk ikke er redegjort for, hvor deres ingredienser kommer fra. Dette tog vi op med Daniel under interviewet, da han nævnte, at han synes det var positivt, at produktet er produceret i Danmark:

I: Hvad ville få dig til at købe det igen, eller måske et lignende?

D: (...) for eksempel samarbejdet med Plastic Change, og der er et logo for Danmark på. Det kan jeg skide godt lide, at det er lavet i Danmark, og det burde fylde meget mere på pakken.

I: Hvad hvis jeg fortæller dig, at ingredienserne til produktet ikke er lavet i Danmark?

D: Det er jo en form for mild greenwashing. Jeg synes der har været lidt omkring indholdet, har de ikke fået lidt hug for det?

I: Jo der har været noget.

D: Man kan sige, jeg tænker jo for eksempel ikke over at soja ikke kan produceres i Danmark, for når jeg ser logoet der så tænker jeg jo at det er 100% dansk produceret. Så der bliver jeg lidt skuffet. (Daniel, l: 476-493)

Hakkets kommunikative egenskaber får altså Daniel til at opfatte det som et miljøvenligt og bæredygtigt produkt. Efter han oplyses om, at ingredienserne ikke er danske ændrer tonen sig dog, og der sker en variation i hans udtalelse. Pludselig udfører Hakket "greenwashing"³ og han husker også, at produktet har været i vælten for netop dette. Variationen kan være en kompensation for at holde ansigt i interviewsituationen, men Daniel udtaler efterfølgende en direkte skuffelse over produktets egenskaber, så han nu i stedet positionerer Hakket som uærligt. Derfor opstår der en værdi i det at være transparent i sin kommunikation. Dette har vi da også kunne udpege hos flere af informanterne, hvorfor vi har udpeget det som et centralt mønster i meningkondenseringerne. Senere i analysen vil vi derfor komme ind på transparens som emne.

Udover en ærlighed i fødevarerne taler flere af informanterne desuden om miljø og økologi. Ragnhild styrer således altid efter særlige brands:

R: Änglemark køber jeg ret meget af, og det er nok fordi, at så meget sætter jeg mig heller ikke ind i hvem der gør hvad, det er mere sådan at man overordnet lige ved, at de der ting er i orden. Så Änglemark. Urtekram køber jeg også meget af, og så Coop's egne varer. Det er ikke altid øko men jeg føler bare, at der er noget bedre ved det.

I: Hvorfor lige dem?

R: Fordi i mit hoved det her med økologi og bæredygtighed, der er nogen som har tænkt over at passe på naturen når det bliver dyrket. Der er ikke rovdrift på jorden. (Ragnhild, l: 308-316)

³ Greenwashing er udsprunget af whitewashing. Hvidvaskning er når man "vasker" sorte penge hvide. Når man taler om greenwashing, betyder det altså at sorte virksomheder vaskes grønne. Dette er et stort problem, som er vokset i takt med, at det er blevet af større værdi for forbrugerne at handle hos grønne virksomheder. (Norrbon, 2009)

Ragnhilds udtalelse viser, at såfremt et brand formår at fremhæve sig selv som økologisk eller bæredygtigt, så giver det plus i hendes bog. Ligesom vi så det hos Daniel og Morten. Til gengæld er det ikke altid, hun undersøger det nærmere, men stoler i stedet på, at hendes opfattelse af brandet er nok i sig selv. Dog viser Ragnhilds udtalelse også en variation, hvor hendes umiddelbare kendskab til brandet sættes foran egenskaber som økologi og bæredygtighed. Selvom Ragnhild gerne vil købe økologiske og bæredygtige varer, kan hun altså godt gå på kompromis med det, hvis det er særlige mærkevarer. Dette fortæller os, at Ragnhilds forbrug ikke udelukkende afgøres af økologiske og bæredygtige værdier, men ydermere af opfattelsen af brandet. Ragnhild nævner da også, at hun straks lægger mærke til navnet "Naturli" da hun præsenteres for pakken med Hakket (Ragnhild, l: 395). I vores analyse af Hakkets kommunikation fremhævede vi netop, at navnet Naturli' kan fungere som et ordspil og en emotiv funktion, hvor Naturli' sætter sig selv i forbindelse med naturen. Tidligere har vi set, at Ragnhild gerne prioriterer simple råvarer og den lette følelse i maven. Netop derfor kan navnet Naturli' have en påvirkning af Ragnhilds umiddelbare aflæsning af produktet - også selvom produktet hverken er økologisk eller ingredienserne produceret i Danmark.

Fra ovenstående kan vi udlede, at certifikater, ordvalg og brand er med til at skabe en forståelse af en vare som helhed. Informanternes værdisættelse af varer vil derfor blive analyseret i forhold til Hakket som produkt. Dog ønsker vi forinden en analyse af dette, en gennemgang af informanternes opfattelse af ærlighed og transparens i varer, da vi mener, at dette i høj grad har en indvirkning på deres forståelse og holdning til fødevarer.

Transparens

Hos flere af informanterne ser vi, at det er et kriterie for dem, at maden de køber og spiser er gennemskuelig og ærlig mad. Det hører sammen med den oplevelse, de får af både at indkøbe og indtage det, og måske også med måden, de ønsker at fremstille sig selv - altså som oplyste forbrugere, der har taget aktivt stilling. Som tidligere nævnt vil vi vende tilbage til, hvordan Inge opfatter og beskriver værdi og kvalitet i sine varer. Her nævner Inge blandt andet, at teen fra Den Franske Tehandel er noget ganske andet, end hvis hun havde lavet en kop te af te i brev. Hun siger: "Den er simpelthen ikke så forarbejdet som en pose, det her er jo teblade. Prøv at smag, man kan simpelthen smage det er en te, og ikke bare varm væske." (Inge, l: 577-578). Om Inge i en blindtest ville kunne smage forskel på te fra pose og fra teblade ved vi ikke, men hun lader sine indkøb og spisevaner styre af, at hun oplever hun får en bedre kvalitet ved eksempelvis at købe

brød hos et bestemt bageri på Vesterbro, ost hos ostehandleren og te i en tehandel. Hun er styret af, at det skal være "ordentlig mad" (Inge, l: 75). Hun kan ikke præcist forklare, hvorfor det er, men hun siger, at det er en livskvalitet for hende, at maden der kommer på bordet er af gode råvarer, der bliver til et ordentligt måltid. Så må det hellere være noget enkelt som en god hjemmelavet kylling med revne gulerødder, men det skal være ordentligt (Inge, l: 73). Hun konstruerer dermed et billede af, at hun ikke føler samme næring eller glæde ved måltidet, hvis ikke det er tilberedt af, hvad hun betegner som gode råvarer, som hun kan smage bare er bedre (Inge, l: 455). På samme tid er udtalelsen en funktion, der er med til at fremstille Inge som et menneske, der har overskud til at lave maden fra bunden, og gerne bruger tiden på at give måltidet den ekstra værdi, som hun mener et hjemmelavet måltid har.

Daniel taler også om, hvad der gør en vare mere lækker, hvor han blandt andet beskriver, at en lækker grøntsag defineres ud fra emballagen (Daniel, l: 251). Først siger han, at det er vigtigt, at den er dansk produceret, men det handler mest om emballagens udseende. Han kan ikke lide tomater i en stor plastikbøtte, han kan bedre lide tomater i en trækasse, fordi det ser mere luksuriøst ud. Det signalerer for ham, at der er taget stilling til råvaren og så bliver det en god råvare for ham (Daniel, l: 274). Selvom Daniel flere gange nævner, at han går op i miljøvenlighed, så optræder der her en variation. Det handler måske mere for ham om, hvad varen signalerer, end hvad dens egenskab er. For både Inge og Daniel tegner der sig altså et billede af, at en vare, der signalerer kvalitet betyder noget for dem mere personligt. Er varen god, er der draget omsorg for den og omsorg handler blandt andet om, at det er tydeligt hvor varen kommer fra. Tidligere så vi, at Inge og Daniel altid gerne vil servere noget ekstra lækkert for deres gæster (jf. social mad), hvorfor dette netop kan være et pejlemærke for dem.

Ligesom Daniel og Inge, går Ragnhild også op i både oprindelsesland og emballage. For hende er følelsen af omtanke vigtig og hun navigerer efter det i sine indkøb. Både i til- og fravalg:

R: Det er nok følelsen af, at jeg synes at der er mere omtanke i forhold til det de (Coop, red.) har købt ind. Jeg tror virkelig på, at der er forskel på, hvordan fødevarer bliver produceret og behandlet. Så det er nok oplevelsen af, at det her ikke bare er død føde som vi kyler ind i en papkasse og så kan folk rage det til sig, men man har faktisk tænkt "okay vi tager det fra den her egn". Og det er ikke

sikkert, at de faktisk har tænkt sådan, men det er mere oplevelsen jeg får hos især Coop-supermarkederne.

I: Hvorfor er det vigtigt for dig?

R: Fordi jeg føler, at det er bedre at spise og det er jo nok meget oppe i hovedet. For jeg tror ikke jeg kan smage forskel på en øko agurk og en ikke-øko agurk. Nogen siger de kan, men jeg kan altså ikke. Så det er jo nok mere tanken om, at det er godt for mig. (Ragnhild, l: 293-304)

For Ragnhild er det vigtigt, at hun får en følelse af, at supermarkederne har gjort sig tanker om, hvilke varer de har på hylderne, og det føler hun Coops supermarkeder har. Men når det kommer til stykket er hun ikke sikker på, at hun overhovedet kan smage forskel på økologisk og konventionelt grønt. Så i virkeligheden er det oplevelsen og følelsen af, at der er en større mening og omtanke bag varerne i butikken frem for ærligheden i et produkt. Ragnhild tager i virkeligheden ikke yderligere stilling, men det at hendes følelse og overbevisning om, at Coop signalerer at have taget stilling tilfredsstillende hende. Hun positionerer sig altså som en der går op i omtanke for oprindelsesland og varers transparens, men variationen ligger i, at hun faktisk ikke ved, hvordan eller hvor varerne er fremstillet. Samtidig positionerer hun de forbrugere, der køber konventionelle varer, som ligeglade og griske personer, der bare "rager død føde til sig". Altså ligger der heri en funktion der betyder, at de fødevarer hun køber gør hende godt og opfylder hendes værdi om at værne om miljøet. Derudover er det desuden interessant, at Ragnhild beskriver, at brands der har taget stilling eller i det mindste virker til at have taget stilling, tiltaler hende mere end andre brands. I analysen af Hakkets kommunikation, udledte vi netop, at de gennem emballagen benytter en række emotive funktioner, der fremstiller dem som nogen der har taget stilling til både miljø og bæredygtighed. Dette gennem samarbejdet med Plastic Change og at skrive, at produktet er dansk produceret. Når dette er tilfældet, opstår der altså mulighed for, at forbrugere som for eksempel Ragnhild vil se produktet mere positivt, fordi det ligner et produkt der faktisk har overvejet en række ting. Dette var også den fælde som Daniel faldt i, hvorefter han mente, at Hakket nærmest bedrev greenwashing.

Et interessant aspekt under emnet transparens er, hvordan flere informanter ønsker ærlig mad, men faktisk ikke rigtigt ved, hvad det indebærer for dem. Derfor optræder der mange variationer i deres udsagn, der signalerer, at det de egentlig vil have er noget helt andet. Inge vil for eksempel gerne handle müsli og nødder i Løs Market (Inge, l: 238), fordi det er lokale varer, men hun ignorerer derved, at de nødder hun køber der kommer fra fjerne lande. Daniel siger han vil have danske grøntsager, men er mere optaget af emballagens udseende. Ligesom det, at man kan købe sig til Naturli's slogan "BE THE CHANGE" synes at være et godt bud for bare 25 kr (Daniel, l: 579). Han ser efter Fairtrade-mærket, fordi det for ham signalerer, at han så køber en miljøvenlig vare, men går dermed på kompromis med at ville have danske varer. Ragnhild går målrettet efter Urtekram og Coops brands, fordi de for hende signalerer økologi og dermed omtanke for naturen, men hun ved det faktisk ikke. Hun indrømmer, at det er en fornemmelse hun har, men hun har på den vis ikke styr på fakta (Ragnhild, l: 315-317). Ligesom det for både hende og Iben er nok, at der står Naturli' på pakken, så må det jo være godt (Ragnhild, l: 325; Iben, l: 609).

Disse informanters udsagn på det her område positionerer dem som forbrugere, der har en holdning til de varer de købers egenskaber. Dog konstruerer de faktisk, at varens signalværdi har en positiv virkning på, hvad de udstråler som forbrugere, hvilket kan synes at være det vigtigste for dem.

4.2.7 Opsummering

I analysens øvrige del sås en konstruktion af vegetarianerne som særskilt oplyste om sundhed, i hvert fald ud fra, hvordan de definerer sundhed. Derudover som nogle, der har sine faktuelle argumenter klar, så livsstilen kan forsvares i sociale situationer, særligt overfor kødspisere. Dette blandt andet for at undgå at være den "stereotype" vegetar. Christian taler ud fra den stereotype vegetar, men italesætter dog sundhed som en faktor, og benytter det heller ikke som et forsvar. Christian konstruerer i stedet et billede af den mandlige vegetar som en "hipstertype", hvilken han bestemt ikke vil identificeres med. Dette kan netop være årsagen til, at Christians vegetariske retter er inspireret af kødretter, fordi han vil vise, at vegetarianer ikke behøver at falde under den normale stereotyp. Når Christian går imod denne stereotyp er han dog på samme tid med til at bekræfte dens eksistens, hvorfor der stadig konstrueres et billede af vegetaren som en minoritet og som en der er anderledes (jf. Holm, 2012, s. 172).

I afsnittet har vi også analyseret brands og certificeringers betydning for opfattelsen af et produkt. Her finder flere informanter både certificeringer og udvalgte brands brugbare til at guide deres forbrug, og især Daniel er imponeret af Hakkets emballage, mens Ragnhild er glad for brandet Naturli'. Inge køber varer i bestemte forretninger, hvorved hun stoler på, at varerne har en særligt god kvalitet. Eksempelvis er hun overbevist om, at teen fra Den Franske Tehandel smager bedre og ikke er så forarbejdet, som te i tebreve, man køber i et supermarked. Nødderne fra Løs Market er egentlig også bare nødder, men fordi de er købt lige der, bliver de bedre for hende. Det betyder dog ikke, at informanterne nødvendigvis har en faktisk viden om hverken brands eller certificeringer, men at de alligevel tillægger det nogle særlige værdier. Netop derfor kan det være en fordel for Naturli', at de på Hakkets emballage har valgt at benytte symboler, der minder om certificeringer, samt fremhævet tekst som "Produceret i Danmark" og "Plastic Change". Netop dette tilskriver produktet en merværdi, ifølge både Daniel og Ragnhild. For Daniel falder dette dog til jorden da han opdager, at nogle af Hakkets ingredienser faktisk ikke er produceret i Danmark.

Selvom Hakkets emballage besidder nogle essentielle informationer, betyder det dog ikke nødvendigvis, at produktet er transparent. For det er en efterligning af kød (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets kommunikation), og dermed vil det aldrig blive et absolut ærligt produkt, fordi det foregiver at være noget det ikke er. Om dette er en positiv værdi, eller et grundlag for at fravælge Hakket vil vi undersøge nærmere i efterfølgende emne.

4.2.8. Analyse, 3. del

Kød eller ej

I analysen af Hakkets kommunikation har vi som sagt udpeget flere funktioner, der konnoterer kød (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets kommunikation). Derfor er det for det første interessant at undersøge informanternes opfattelse af Hakket, ud fra deres opfattelse af troværdighed og transparens. For det andet, vil vi i dette afsnit udfolde flere pointer på tværs af informanternes opfattelse af Hakket, både på baggrund af direkte udtalelser herom, men ydermere i lyset af, hvad vi ellers har lært om deres tilgang til fødevarerforbrug.

Vi har tidligere udledt, at især Iben indgår et kompromis med sine spise- og forbrugsvaner, når det gælder indkøb til familien. En del af familien vil nemlig gerne have kød, og en anden vil ikke. Hun udtaler om Hakket:

I: Jeg tænker at jeg synes det ser godt og ordentligt ud. Og jeg kan forstå det - for det ligner noget som jeg skal til at bruge. Det ligner det jeg plejer at bruge. Jeg skal bruge hakket oksekød og det fortæller det, at det er - det er noget hakket oksekød. Det har det der snoede udseende, samme slags etikette og det er samme type plastik.

I2: Hvorfor kan du godt lide, at det ligner hakket oksekød, når du egentligt har fravalgt kød?

I: Jamen de fortæller mig jo, at det ikke er hakket oksekød. Men det signalerer, at jeg kan bruge det til det samme som hakket oksekød. Og det kommunikerer de ordentligt, at det er det, det er. Samtidig med, at jeg ikke er i tvivl om, at der ikke er kød i.

I2: Så du føler ikke at du går på kompromis med, hverken dine holdninger eller din lyst?

I: Nej, nej slet ikke. Det eneste det kommunikerer for mig det er, at produktet kan bruges på de hakkekødsområder, som jeg savner. For eksempel burger eller frikadelle. (Iben, l: 586-600)

Tidligere i interviewet har Iben udpeget tre fingerregler for hendes forbrug: økologi, ingen emballage og grøntsager i mange farver (Iben, l: 326-327). Dog er Hakket alligevel et produkt hun er meget interesseret i, også selvom hun ved første øjekast tænker, at det er hakket oksekød, og altså ikke er farverige, økologiske grøntsager uden emballage. Ibens udtalelse er derfor en variation, der fortæller os, at der er andre værdier som er vigtigere for hende. Analysen af Iben har især omhandlet det kompromis hun hele tiden indgår, og hvordan hun forsøger at gøre alle i familien tilfredse. Pludselig står hun med et produkt i hånden, som hun mener kan opfylde den mangel, hun og familien har haft i deres aftensmadsmuligheder. Dette netop på baggrund af den imitation Hakket er.

Også Christian sætter pris på Hakkets udseende. Han fortæller her om sine forventninger til Hakkets smag:

(...) Jeg håbede ikke det smagte som alle de andre erstatningsprodukter og sojagranulat for de smager ikke voldsomt godt og de lugter fælt, så man er lidt nødt til at drukne det i krydderier for, at man ligesom kan spise det. Der synes jeg, at det her produkt er mere vellykket, fordi man kan lade være med at krydre det og så føles det stadig spiseligt og præsentabelt. Jeg vælger dog altid at krydre det lidt. (Christian, l: 549-553)

Christian køber mange vegetariske convenience produkter, som han kan bruge som direkte erstatning for kød (Christian, l: 438). Det interessante i hans måde at formulere sig på er derfor, at han konstant sammenligner produkterne med ægte kød. Erstatningsprodukterne får dermed deres værdi alt efter deres evne til at kunne simulere kød. Han udtaler desuden i forhold til Hakket:

Men kød trækker sig sammen og binder sig, hvor fibre i det her produkt er lidt mere løse og smuldrer frem for at samle sig. Så konsistensmæssigt er der helt klart nogle begrænsninger, der er nogle ting som bare ikke bliver ligeså vellykkede, som hvis det var lavet med normalt oksekød, netop fordi kød trækker sig sammen og faktisk danner en struktur, der fungerer godt. En af de ting som jeg har oplevet er, at hvis man bruger æg og mel i det, så kan man få dem til at hænge en del bedre sammen, men igen hvis du tilføjer for meget mel så har det indflydelse på smagen og for meget æg, så kan det godt gå hen og blive sådan lidt ægget. (Christian, l: 563-569)

Selvom Hakket er godt på vej til at være et bekvemmeligt produkt for Christian, bedømmer han det stadig meget på dets anvendelsesmuligheder som kød. Christian forsøger endda at binde det med æg og mel, ligesom man ville gøre med kød, hvis man skal røre en kødfars. Christians brug af produktet fortæller os ikke udelukkende, at han synes om dets anvendelighed og at produktet tiltaler ham. Det fortæller os også noget om Christians måde at være vegetar på, og derfor også hans konstruktion heraf. At Christian vægter funktionen som kød så højt, bekræfter dermed vores tidligere analyse af, at han ikke vil gå på kompromis i sit vegetariske forbrug. Det bekræfter desuden vores analyse af hans ønske om at fremstille vegetarer, som nogen der kan spise som

kødspisere, bare uden kødet, hvorved Christian reproducerer det madbillede, han er vokset op med som normen. Hakket kan derfor siges at være et produkt der, for nogen, udgør det perfekte kompromis mellem vegetarisme og kødspiseri. Kompromiset læser vi som en interessant tendens, der betød, at specialet overhovedet opstod. Under interviewet med Morten taler han da også meget om Hakket som en tendens, og mener, at produktet rammer "the perfect storm":

Jeg tror nemlig vi rammer the perfect storm, altså jeg tror der er mange flere der vil synes det er meget sjovt, er et fint alternativ og smager godt og også er lidt billigere uden at tænke åh hvor eksperimenterende. Der vil selvfølgelig stadig være masser af generationer og kunder derudover, der synes det er lige lidt for eksperimenterende til dem og bare skal have noget almindeligt kød. Men jeg tror bare en masse i din (interviewerens, red.) generation slet ikke vil rynke på næsen eller tænke over det, det er bare endnu en variant af sund fornuft. Ingen løftet pegefinger eller dårlig samvittighed, det er bare sund fornuft. Det er jo sund fornuft. Det tager tre sekunder at afkode fornuften i det her. (Morten, l: 708-715)

Morten ser altså også Hakket som et kompromis mellem kødretter og vegetariske retter. Derudover tillægger han produktet nogle værdier, som blandt andet handler om den sunde fornuft, hvorfor han tillægger det vegetariske forbrug og den stigende tendens hertil en positiv kvalitet. Morten er her med til at positionere kødspisere som nogen, der kan have dårlig samvittighed, og at Hakket er en let løsning til dem, der ikke er så eksperimenterende. I dette tilfælde, taler han altså ind i samme positionering af kødspiserne, som vi tidligere har set hos blandt andet Pernille, da hun beskrev måden hendes forældre spiser på. Dette på trods af, at Morten selv spiser kød. Men han nævner også, at han har prøvet Hakket flere gange, og allerede har et par pakker liggende i fryseren (Morten, l: 759-762).

Både Christian, Iben og Morten taler om Hakket som et direkte alternativ til kød, og benytter endda vendinger, der positionerer det som værende bedre end kød. Dette leder tankerne hen på Baudrillards (1998) beskrivelse af simulacrum og dets betydning. Når Hakket konnoterer kød er det et simulacrum af hakkekød, men Baudrillard beskriver desuden, hvordan et simulacrum kan opfattes som værende bedre end den virkelige

vare. Dette eftersom et simulacrum kan besidde forfinede og mere afpuksede kvaliteter af det der simuleres (Baudrillard, 1998, s. 34). Altså kan Hakket siges ikke blot at besidde samme kvaliteter som hakkekød, men derudover også appellerer til en vegetarisk livsstil, og på samme tid være bedre for miljøet - i hvert fald hvis man spørger Christian. Det samme sker, når Daniel beskriver, at han synes det er fedt, at han for 25 kr kan "BE THE CHANGE" (Daniel, l: 578-580). Daniel køber altså ind på det Hakket simulerer. I analysen af Hakkets kommunikative funktioner udledte vi også, at produktet besidder mange andre kvaliteter end det at kommunikere og simulere kød. Hakket har nemlig, ved hjælp af emballagens design, fremstillet sig selv som miljøvenlige og som dem, der baner vejen for en bedre (miljømæssig) fremtid. Når informanterne tiltales af Hakket kan det netop være disse værdier, de mener gør produktet bedre end rigtigt hakkekød, ligesom Morten jo også beskriver det som "sund fornuft", og Daniel der fremhæver, at man kan "BE THE CHANGE".

Men et simulacrum er defineret af øjnene, der ser og altså de som opfatter tegnet, ligesom interpretanten i den semiotiske trekant. Derfor ser vi da også, at nogle af informanterne ikke har samme opfattelse af Hakket som et glimrende produkt. Pernille har nemlig en anden opfattelse af Hakket:

For mig ligner det for meget kød til, at det tiltaler mig. Det er nok fordi, at jeg ikke er tiltalt af kød, så når jeg ser det, ligner det jo fuldstændig en helt almindelig pakke hakket oksekød, og normalt hvis jeg så sådan en pakke så ville jeg jo bare gå uden om den. Jeg bryder mig ikke om det. (Pernille, l: 489-492)

Pernille synes også, at Hakket simulerer kød, men det er ikke en kvalitet, hun som vegetar finder tiltalende. For hende er imitationen af kød derfor ikke en kvalitet, men snarere noget frastødende, som bevirker, at hun ikke har lyst til at spise det. Tidligere har vi da også set, at Pernille ikke tiltales af kød, da det vækker afsky i hende (Pernille, l: 61). Derfor kan man diskutere, hvem Hakket egentlig er henvendt til. I analysen identificerer vi både vegetarer, der synes om produktet, og mener, at det udfylder et hul, eller er tillokkende, fordi det er noget nyt, mens andre viser afsky. I Pernilles verden er produktet i hvert fald snarere henvendt til kødspisere, hvilket hun også beskriver i interviewet: "Ja det ville være fordi der kom kødspisere, eller hvis nu det for eksempel var vores venner med børn, som jeg ved altid gerne vil spise spaghetti med kødsovs, så ville jeg bruge det." (Pernille, l: 487-522). Selvom Pernille ikke selv vil spise Hakket, serverer hun det altså gerne for kødspisende gæster. Hendes udtalelse fungerer derfor

som en positionering, hvor Hakket fremstilles som værende lavet til kødspisere. Dette stemmer også overens med Pernilles forståelse og positionering af kødspisere som uvidende om køds unødvendighed for den menneskelige ernæring, hvorfor hun kan mene, at Hakket er et godt alternativ til dem.

Inge finder heller ikke Hakket tiltalende. Hun siger:

Jeg tænkte, hvorfor skal det så ligne kød. Det tiltaler ikke mig helt, for at vende tilbage til det med, at jeg gerne vil have ting ligner det de er, og jeg har ikke noget imod at spise en hakkebøf, mere miljøfrelst er jeg heller ikke. Som sagt får vi masser af grøntsager, så vi får alle de grøntsager vi skal have. (Inge, l: 641-645)

Som tidligere analyseret er det afgørende for Inge, at hun kan navigere i sine varer, hvorfor hun leder efter transparens og ærlighed, når hun handler. Når Hakket imiterer kød kan man næppe sige, at transparensen i produktet er tydelig, da man må læse varedeklarationen grundigt for egentlig at finde ud af, hvad produktet indeholder. Derfor tiltaler Hakket ikke Inge. Dog er der flere interessante aspekter i hendes udtalelse. For Inge benytter nemlig ikke udelukkende argumentet om transparens, men bruger derudover ordet "miljøfrelst" og forklarer, at hun ikke behøver at være det. Ordet klinger negativt og positionerer mennesker, der køber Hakket som "frelste", og måske endda en smule fanatiske. Det interessante her er, at Inges forbrug faktisk ikke altid er transparent og hun handler jo gerne steder, hvor hun i princippet ikke aner, hvor varerne kommer fra, men hvor hun tillægger butikken i sig selv en kvalitet. Derfor må der være andet på spil end transparens i produktet. Når Inge så vælger at udpege miljøet og benytte ordet "miljøfrelst", er det måske i virkeligheden et udtryk for, at hun mener der findes et ideal i samfundet eller måske et pres om, at man bør tænke på miljøet. Derfor fungerer udtalelsen som et forsvar, hvorfor hun afslutter sætningen med "Som sagt får vi masser af grøntsager, så vi får alle de grøntsager vi skal have". Med det udsagn, reproducerer hun samtidig Kristensen med fleres pointe om, at der i det nutidige forbrugersamfund hersker en anden kostbevidsthed, der rækker udover kostpyramiden (Kristensen et al., 2013, s. 246). Inge er desuden med til at konstruere en virkelighed, hvor det er okay ikke at tænke på miljøet hele tiden, og hvor smag og kvalitet desuden vinder over miljø. Inge vil altså hellere have den ægte smag af kød i sin hakkebøf, end at gøre noget godt for miljøet, hvilket ifølge hende er helt legitimt.

Selvom Daniel nævner positive kvaliteter ved Hakket, mener han dog også, lig Inge og Pernille, at der er noget uærligt ved det. I andre udsagn har vi set, at han vægter ærlighed og transparens i madvarer højt, hvorfor han ikke bryder sig om, at Hakket udgiver sig for at være noget, det ikke er:

Det er ikke fordi man skal blive klogere som forbruger, men når det ligner fars på den måde så kan jeg jo heller ikke lade være med at holde det op imod fars. Og der synes jeg, at det taber anytime, især smag. Men ideen om, at vi spiser mindre kød kan jeg jo godt lide. Jeg har måske bare brug for, at der også bygges nogle flere produkter på. For eksempel nogen lasagneplader som ikke var lavet af hvedemel, eller så man kunne købe ind i hele universet i stedet for en lille del.
(Daniel, l: 410-414)

Selvom Hakket tiltaler Daniel synes han dog også, at projektet er en smule uambitiøst og det lærer ham ikke om det at spise vegetarisk. Det fortæller os, at Daniel forstår produktet som et convenience produkt, hvor man med lethed kan leve vegetarisk, men at det dog ikke oplyser ham yderligere om vegetarisme. På samme tid fremstiller han det dog også som et produkt, hvor man på ingen måde lærer at leve vegetarisk, hvorfor man altid vil sammenligne det med kød. For Hakket kan det være en ulempe, når vi tidligere har argumenteret for, at produktet højst sandsynligt er lavet blandt andet for at få flere kødspisere til at spise vegetarisk (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets kommunikation). Men spænder Naturli' i virkeligheden ben for sig selv ved at efterligne et produkt, der aldrig vil kunne præcis det samme som kød? Eller vinder det, fordi der netop findes andre værdier i produktet som for eksempel miljøbevidsthed?

4.2.9 Opsummering

Hakket er et simulacrum af hakkekød, og det har betydning for informanternes opfattelser af produktet. På den ene side findes informanter, der betragter produktet som en positiv erstatning for kød, og som havende langt flere attraktive kvaliteter end hakkekød. Det er for eksempel Iben, som med Hakket finder det perfekte kompromis til hendes både vegetariske og kødspisende familie, eller Christian som kan udleve ønsket om ikke at skulle undvære kød i en vegetarisk livsstil. På den anden side findes informanter, der betragter Hakket som et negativt og uærligt simulacrum, hvor selve efterligningen udgør noget negativt. For Pernille er udseendet, der så tydeligt ligner rødt

kød, ikke tiltalende, hvorfor Hakket positioneres som værende til kødspisere, mens Inge finder det frastødende, fordi hun hellere vil have den ægte vare. Selvom Hakket kommunikerer gode intentioner i forhold til miljø og bæredygtighed gennem emballagen og markedsføringen, og gør brug af nogle attraktive emotive funktioner, er det altså ikke alle informanterne, der køber dette simulacrum. Hvad der afgør forskellen i, hvorvidt man tiltales af Hakket eller ej, og hvilke værdier man tilskriver produktet bliver centralt i specialets diskussion.

5.0 Diskussion

I analysen har vi fået indblik i informanternes positioner i forhold til deres spisevaner og forbrug. Vi har desuden analyseret og fortolket de værdier og kvaliteter, som informanterne finder afgørende for deres forbrug - her både de negative og de positive. I det følgende vil vi derfor diskutere disse positioner, værdier og kvaliteter i forhold til Hakket som produkt. Dette for at opnå forståelse for, hvad Hakket egentlig er og kan som produkt. Derfor diskuteres Hakkets objekt i en semiotisk forstand, hvor formål og kunnen vil undersøges. Klaus Bruhn Jensen påpeger, at Peirces semiotik er en dynamisk og konkret empirisk udforskning af tegns liv i samfundet (Jensen, 1997, s. 404). Jensen mener netop, at semiotik er en relevant forståelsesramme for kommunikation, fordi det indkredser, at al vores tænkning, perception og samspil med omverdenen er formidlet af tegn (Jensen, 1997, s. 404). Peirces objekter er både fysiske ting, idéer, drømme, handlinger og diskurser (Jensen, 1997, s. 404). På den vis, mener Jensen (1994), at Peirces objekter er objekter i grammatisk forstand (Jensen, 1997, s. 404). Altså kan det semiotiske objekt sidestilles med grundledet i en sætning, hvor man behøver at vide, hvad der omgiver objektet for at forstå det. Derfor siger vi, at vi i semiotisk forstand diskuterer Hakkets objekt. Vi har med vores empiriske undersøgelser og forbrugerteoretiske fortolkninger så at sige fundet de udsagnsled og grundled, der leder hen mod tegnets objekt, og dermed for forståelsen af, hvad Hakket kan.

Når vi i diskussionen tager udgangspunkt i informanternes positioner, og disses betydning for deres forbrug, finder vi det relevant at inddrage Kristensen med fleres undersøgelse om distinktioner i madrelaterede diskurser (2013). I undersøgelsen skelnes mellem to afgørende distinktioner. Den første er en ernæringsmæssig og kulinarisk diskurs, hvor man understreger det funktionalistiske og ernæringsmæssige og den sociale og nydelsesorienterede dimension ved madindtag. Den anden er en pragmatisk versus idealistisk diskurs i forhold til at spise sundt. Derfor har Kristensen med flere (2013) navngivet nogle subjektpositioner, der opstår ud fra dette todimensionelle univers. De opstiller fire subjektpositioner: Den ordinære, den nydende, den kontrollerede og den tilbageholdende (Kristensen et al., 2013, s. 245). I analysen mener vi at kunne se flere ligheder mellem vores informanter og disse subjektpositioner, hvorfor de er relevante at inddrage, i en perspektivering af vores analyses fortolkninger til denne forskning. Når Kristensen med flere (2013) optegner disse subjektpositioner er positionerne nemlig på samme tid indikatorer for, hvad der kan styre menneskers forbrug. Når vi kan drage paralleller til disse positioner, kan vi således diskutere, hvad der er afgørende for opfattelsen og forbruget af Hakket.

Fra vores fund i analysen, ser vi nogle diskurser, der træder frem, som kan være medvirkende til at give en forklaring på, hvad Hakket er, og hvad det kan og ikke kan som produkt. Både informanterne og Naturli' selv henviser til produktet som værende kød, hvorfor vi i analysen har udpeget det som et simulacrum (Baudrillard, 1998, s. 34). Dog er det forskelligt, hvad informanterne og Naturli' ligger i dette simulacrum, og hvorvidt kvaliteten i, at det ligner, "smager" samt kan tilberedes og anvendes som kød, kan siges at være positivt eller negativt. Simulacrum i sig selv er derfor en diskurs, vi gerne vil diskutere betydningen af i henhold til både informanternes konstruktioner af Hakket, samt Naturli's egen kommunikation om produktet.

Simulacrum

I analysen af hvad Hakket kommunikerer (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets Kommunikation) blev det tydeligt, at Naturli' fremstiller Hakket som kød. Altså antager vi, at formålet med produktet er at imitere kød, hvorfor objektet også er at efterligne kød. Til gengæld kan det diskuteres, hvorvidt Naturli' har tiltænkt produktet som værende til kødspisere eller vegetarer. Nok er der en tendens i samfundet til, at man i højere grad søger at spise mere grønt, og generelt spise mindre kød (Holm, 2012, s. 172; Coop, 2016, s. 66), men hos vores informanter ser vi ikke, at de tre kødspisere Inge, Morten og Daniel er helt overbevist om, at produktet er som skabt til dem. De tre er til gengæld en smule lunkne overfor produktet, og vil gerne prøve det, selvom det ikke tiltaler dem fuldstændigt. Annet Hoek med flere har i en undersøgelse af køderstatningers potentiale og markedsføringen af køderstatninger til kødspisere ellers konkluderet, at køderstatninger, der ligner kød i udseende og sensoriske kvaliteter, vil opnå størst succes hos et kødspisende publikum (Hoek et al., 2011, s. 672). Altså mener de, at køderstatninger som for eksempel sojagranulat og tofu vil vinde indpas hos kødspisere, såfremt produktet imiterer kød. Denne konklusion kan vi dog ikke lave på baggrund af vores kødspisende informanter. Selvom Morten og Daniel synes, at produktet er interessant og begge har prøvet det, er de alligevel ikke absolut overbeviste om, at de vil købe det igen og benytte det i stedet for hakket oksekød. Da vi begyndte arbejdet med Hakket var vores umiddelbare tanke ellers, lig Hoek med flere (2011), at produktet var skabt til kødspisere, fordi det simulerer kød og taler ind i den nævnte tendens om en grønnere hverdag. Derudover kan Hakkets slogan "BE THE CHANGE" også forstås som en reference til netop denne grønne bevægelse, hvorfor dets formål altså er at få flere kødspisere til at spise grønt. Dette er dog ikke en opfattelse, vi ser hos vores kødspisende informanter. I stedet ser vi, at to vegetariske informanter finder Hakkets

egenskab som simulacrum ganske tiltalende og attraktivt. For Iben og Christian er Hakket nemlig et ideelt produkt, som de i deres vegetariske livsstil har savnet, grundet dets egenskaber som almindeligt hakkekød. For Iben er det en måde at tilfredsstille hele familiens behov, mens Christian lægger vægt på, at han kan bevare sine spisevaner fra barndomshjemmet, hvor der altid blev spist retter med kød og han med Hakket kan lave vegetariske "køddretter". For begge disse informanter vinder Hakket altså indpas, fordi det er et convenience produkt, der gør det lettere at leve vegetarisk og grønt. Som beskrevet i analysen mener Holm (2012) da også, at køderstatninger typisk struktureres ud fra klassiske køddretter, hvorfor kød får lov at bevare en høj status i madhierarkiet (Holm, 2012, s. 159). Man kan derfor sige, at man som forbruger med køderstatninger og vegetariske produkter generelt, ikke får mulighed for at tænke ud af boksen og skabe nye produkter, som er speciallavet til et vegetarisk publikum. I stedet reproduceres imitationer og simuleringer af kød. Derfor er det måske heller ikke så underligt, at to af vores vegetariske informanter finder Hakket tiltalende grundet dets simulering af kød.

Når Christian og Iben finder Hakket tiltalende, mener vi, at det er interessant at diskutere dette i forhold til Kristensen med fleres beskrivelse af de fire subjektpositioner. Desuden nævner Kristensen med flere begrebet healthism, der er en ny form for sundhedsbevidsthed, hvor man er optaget af personlig sundhed, og har det som det primære fokus i bestræbelsen efter lykke og velvære. Sundhed kan dermed være en superværdi og en metafor for det gode liv (Kristensen et al., 2013, s. 244). Men hvad sundhed er og hvordan man udlever sundhed kan, som Kristensen med flere (2013) beskriver, have at gøre med, hvilken subjektposition man indtager i relation til, hvilken madforbruger-diskurs man taler ind i (Kristensen et al., 2013, s. 245). Christian kan læses ind i de subjektpositioner, der kaldes den ordinære og den kontrollerede. Han styrer sin livsstil efter et normalitetsprincip og et ønske om at leve et godt liv, hvor han ikke er styret af "ekstreme" sundhedsprincipper. Dertil kommer, at han ikke tror på officielle kostråd eller autoriteter, og så at sige er blevet sin egen kostekspert (jf. Kristensen et al., 2011, s. 198), og sætter sig ind i, hvor varer kommer fra og hvad de er lavet af. Derfor har han også træk af den kontrollerede subjektposition. Iben læser vi som en kombination af den nydende og den ordinære subjektposition. Hun sætter gastronomisk kvalitet højt og er optaget af dyrevelfærd og miljø, men det hun definerer som det gode liv gør også, at hun er villig til at gå på kompromis med sin egen kostoverbevisning. Hakket er en måde at fastholde familiens aftensmåltider inden for en forestillet normalitet om spisevaner for begge disse informanter, hvorfor vi ser tegn på, at Hakket henvender sig til personer, hvis positioner har ligheder med den ordinære

subjektposition. Den er defineret ved, at man har en balanceret og afslappet tilgang til sundhedspåstande, og at man stræber efter en balance mellem nydelse og principper om en sund livsstil (Kristensen et al., 2013, s. 247). Dette udleder vi også ved, at hverken Christian eller Iben taler særlig meget om deres madvaner ud fra et sundhedsparameter, modsat hvad vi udtalt ser hos Pernille, Ragnhild og Daniel. I Iben og Christians tilfælde giver det Hakket værdi, at det er et simulacrum af hakkekød, fordi det netop giver dem den balance, de eftersøger i deres familieliv.

For vegetaren Pernille er det ikke en værdi, at Hakket simulerer kød. Hun spiser dog gerne Hakket Veggie, et andet convenience produkt fra Naturli', der kan bruges som erstatning for kød. Dette produkt ligner ikke kød, og består desuden kun af sojagranulat, hvorfor det for hende er et renere produkt. Hakket kritiserer hun netop for at indeholde ingredienser, der i hendes optik ikke er sunde, eksempelvis kokosolie (Pernille, l: 508-511). Pernilles subjektposition læser vi derfor som den kontrollerede (Kristensen et al., 2013, s. 247). Den kontrollerede subjektposition defineres som en, der performer sundhed og er så sundhedsbevidst en forbruger, at man ikke tror på officielle kostråd eller autoriteter på området. Desuden er man ofte optaget af rene og økologiske varer (Kristensen et al., 2013, s. 247). Hvad Pernille definerer som sandheden om sundhed, bliver afgørende i hendes opfattelse af Hakket. Hun afviser produktet, og vi vil endda gisne om, at hun er mere negativ overfor Hakket, end hun måske ville være overfor en pakket hakket oksekød. På sin vis er det nemlig et renere produkt, fordi det netop er, hvad det giver sig ud for at være. Pernille vil gerne købe Hakket Veggie, fordi det ikke er et simulacrum, og navnet heller ikke konnoterer andet end at være grøntsager i en bestemt udformning. Det tyder dermed på, at hvis man som forbruger har stærke ideologier om, hvad der er sundt, så tiltaler et produkt som Hakket ikke en, fordi det er en efterligning af noget andet. Det betyder, at lige i det her tilfælde besidder Hakket ikke nogle værdier, der tiltaler den kontrollerede subjektposition, fordi det ikke harmonerer med de stærke sundhedsideologier og kriterier, man lever efter.

Undtagelsen fra dette ses afspejlet hos Ragnhild, der også har en stærk sundhedsopfattelse og særlige principper, hun lever efter. Derfor har hun fællestræk med den kontrollerede subjektposition. Dog har hun også træk fra den tilbageholdende subjektposition (Kristensen et al., 2013, s. 247). Det ses når hun udtaler ønske om sunde måltider, men ikke kan efterleve egne principper, fordi hun eksempelvis ofte spiser falafel og pizza, der indeholder hvede, som hun ellers siger ikke er sundt og gør hende oppustet. Derfor ser vi også, at Ragnhild er en forbruger, der lader sig styre af en

hedonistisk nydelse og æstetiske kriterier (Holbrook & Hirschman, 1982, s. 132). Hun nævnte desuden retten Spaghetti Aglio e Olio, som hendes livret, fordi den består af få, gode ingredienser, hvor hver bid er en smagsmæssig perfektion. Modsat afskyr hun eksempelvis buffeter, fordi der er for meget at vælge imellem, så det på den vis bliver nærmest vulgært, og derfor tager skønheden ud af det. Ragnhild vil dog, i modsætning til Pernille, gerne smage Hakket. Hakket opfylder den værdi for hende, at hun kan gennemskue produktets ingrediensliste, der kun indeholder ting, som falder inden for hendes sundhedsbillede, dog med undtagelse af hvedeprotein. Det er altså ikke, fordi det er et simulacrum, at Hakket tiltaler Ragnhild, men fordi hun kan gennemskue dets indhold. Hakket får derfor en værdi om transparens for Ragnhild.

Dette er til gengæld ikke tilfældet for Inge, som netop ikke vil købe produktet, fordi hun ikke kan gennemskue det, og mener, at produktet er falskt. Den værdi vi tidligere diskuterede i forhold til simulacra gælder altså ikke for Inge, hvorfor vi er tilbage til perspektivering til Hoek med fleres (2011) undersøgelse af køderstatninger. Mange af de positioner og konstruktioner, som vi har analyseret ved Inge, er paralleller til den nydende subjektposition, hvor den gastronomiske kvalitet og nydelsen er i højsædet (Kristensen et al., 2013, s. 248). Netop grundet denne position er Inge ikke interesseret i Hakket, fordi hun ikke mener, at det er et kvalitetsprodukt. Den høje kvalitet vurderer Inge, som tidligere analyseret, på baggrund af hvor transparent eller ægte varen er. Når Hakket tydeligvis er et simulacrum og det er hele formålet med produktet, tiltaler det altså ikke Inge i hendes nydende subjektposition.

Stigmatiseringsfrygt

Udover udpegelsen af Hakket som et simulacrum, har vi i analysen også fortolket den stigmatiseringsfrygt, der findes hos især de vegetariske informanter. Her drog vi konklusionen, at vegetarianerne i højere grad har argumenter beredt, når de skal tale om deres livsstil, end kødspiserne har. Holm beskriver, at den vegetariske livsstil anses som værende socialt afvigende (Holm, 2012, s. 172). Hendes pointe er derfor, at vegetarianer ofte er forberedte på, at de skal forsvare deres vegetariske valg for netop at imødekomme denne sociale afvigelse, og for ikke at skulle skille sig ud. Hos informanterne ser vi som sagt også, at vegetarianerne er meget argumenterende i deres udsagn, men dog i forskellig grad. Ragnhild og særlig Pernille er meget faste og stædige i deres argumentation om hvilket forbrug og hvilken livsstil, der er den korrekte. Derfor mener vi, at de netop afspejler Holms (2012) pointe om de velargumenterede vegetarianer. Til gengæld ser vi også, at Iben og Christian, som da også

har gode argumenter på hånden, alligevel har fokus på noget ganske andet. I analysen blev det tydeligt, at kompromis var en særlig diskurs for både Christian og Iben, som absolut ikke ønskede at skille sig ud, og dermed være socialt afvigende fra normen. Dette er interessant i forhold til deres opfattelse af Hakket, hvor Christian og Iben jo finder produktet tiltalende, mens Ragnhild er lidt lunken, og Pernille direkte afvisende. Vi mener nemlig, at Christian og Ibens tenderende position som den ordinære, i Kristensen med fleres (2013) forstand, har betydning for, at det netop er dem som finder Hakket tiltalende. Mens Ragnhild og Pernille begge har sider, der ses afspejlet i den kontrollerede subjektposition, hvor egne meninger og sandheder vinder indpas frem for normer og autoriteter, er Christian og Iben altså mere interesserede i normativitet og i ikke at skille sig ud. For den ordinære subjektposition bliver Hakkets værdi som et kompromis bekræftet, og yderligere en værdi som et middel til social accept. Befinder man sig derimod i den kontrollerede subjektposition, er det altså ikke nødvendigvis de ingredienser som Hakket indeholder man finder frastødende, men mere hvad Hakket kan repræsentere. Vegetaren Ragnhild forholder sig ganske vist skeptisk til produktet, men kunne alligevel godt finde på at købe det. Tidligere har vi udpeget Ragnhild som en blanding mellem den kontrollerede og den tilbageholdende subjektposition, hvorfor hendes skepsis da heller ikke er uforståelig. Den tilbageholdende subjektposition omhandler netop en ubalanceret og et ikke fastlagt forbrugsmønster, hvor man som forbruger godt kan veksle lidt mellem forskellige varer og livsstile. I analysen har vi set, at Ragnhild faktisk godt kan tiltales af kød, og særligt grillpølser, selvom hun definerer sig selv som vegetar. Derfor kan hendes forhold til Hakket netop være betonet af, at det har værdi som et kompromis. Ragnhild får altså med Hakket mulighed for at undgå den dårlige samvittighed som hun kan få, når hun spiser kød. På samme tid kan det være en måde for hende at undgå social stigmatisering.

Men hvad så med de kødspisende informanter? Ingen af dem er direkte tiltrukket af Hakket, og dette kan måske hænge sammen med Holms (2012) pointe om, at det kun er vegetarer, der behøver at argumentere for deres livsstil og forbrugsvalg. Når kødspiserne ikke har noget at skulle argumentere for, behøver de altså heller ikke nogen erstatning for deres normale forbrug, hvorfor Hakket i princippet bliver overflødig for dem. Det betyder dog ikke, at de kødspisende informanter ikke har argumenteret for deres forbrug. Alle nævner de nemlig også deres forhold til grøntsager, økologi og bæredygtighed og udviser alle en bevidsthed om disse emner. Selvom kød befinder sig øverst i fødevarerhierarkiet, befinder vores informanter sig dog stadig i et samfund, hvor det at stræbe efter et grønnere forbrug bliver stadigt vigtigere (Holm, 2012, s. 172;

Coop, 2016, s. 66). Derfor kan deres udtalelser om bæredygtighed, økologi og generelt forholdet til grøntsager opfattes som en måde at undgå at blive stemplet, som nogle der spiser kød fuldstændig uden omtanke. Det handler altså ikke længere om at fremvise en aspiration efter at ville have de riges smag for østers og champagne, men i dag handler det måske nærmere om, at være blandt dem, der er bevidste om, hvilken mad, man indtager og den signalværdi det har (Bourdieu, 1984; Veblen, 1899, s. 17; McDonnell, 2016, s. 241). Hvorfor man hverken vil være blandt den udskældte minoritet, der spiser usundt, discountvarer, eller propper sig med kød, når vi efterhånden har fået indprentet, hvor miljøskadeligt og endda også sundhedsskadeligt det er. På den vis kan man sige, at kød i dag er på vej til at bære en ny kulturel mening (McCracken, 1986, s. 71). Det er ikke længere blot et højstatus produkt (Holm, 2012, s. 157), men nu også et forbrugsvalg, der fortæller om ens politiske bevidsthed om, at skal man spise kød, skal kødets type og mængde være velovervejet. Vores kødspisende informanter argumenterer således for deres valg om at spise kød, fordi de ved, at der er en samfundsdiskussion, der taler for grønnere valg (Dahlager, 2017). Dog gør de det udelukkende for at kunne bevare deres eget kødspisende forbrug, og på samme tid fremstille sig som bevidste. Hakket får således en værdi i form af at være et grønnere valg i forhold til hakket oksekød, men det betyder dog ikke, at hverken Inge, Morgen eller Daniel vil købe det i fremtiden.

Naturli' er da også bevidste om den grønne samfundstendens, der foregår nu. I analysen af Hakkets kommunikation udledte vi netop en række funktioner, der har til formål at fremstille Hakket som et velovervejet produkt, der gør det nemmere at opnå en miljøvenlig og bæredygtig livsstil. Altså er Naturli' også bevidste om, at både kødet og de grønne varer har fået en ny kulturel mening og besidder nye kvaliteter. Dette kan netop være argumentet for, at Naturli' har valgt den grønne emballage, der refererer til det økologiske hakkekød samt sloganet "BE THE CHANGE" og at de desuden beskriver kødspiseri som "den gamle vej" (jf. afsnit 4.1.1 - Hakkets Kommunikation). Naturli' forsøger altså selv at tilskrive Hakket nogle værdier, som de ser fremtrædende i samfundet i dag.

Hakket besidder dermed flere kvaliteter og værdier, hvilke spænder vidt, alt efter vores informanternes subjektpositioner, samt Hakkets kommunikation. Forinden specialets konklusion, hvor vi vil samle de opfattelser og værdier, vi har analyseret om Hakket til besvarelsen af problemformuleringen, vil vi diskutere vores metodiske tilgang gennem specialet. Desuden vil vi i det efterfølgende inkludere de videnskabsteoretiske implikationer, der gør sig gældende i specialet.

5.1 Metodisk og videnskabsteoretisk diskussion

Metodisk diskussion

Gennem specialet har især en diskurspsykologisk tilgang gennemsyret vores analyse, hvortil en semiotisk kommunikationsforståelse har dannet ramme om processen. Derfor finder vi det relevant at diskutere, hvordan vi har benyttet disse tilgange i samspil, samt hvilken viden vi har skabt gennem specialet.

Potter og Wetherell (1987) beskriver fire faktorer man kan diskutere i forhold til vurderingen af, om ens diskurspsykologiske analyse har været grundig og værdifuld nok, i forhold til det man skal undersøge. De beskriver således validering i forhold til: Coherens, der handler om analysens sammenhæng og hvorvidt man efterlader løse ender; participants orientation, der omhandler, hvorvidt man selv har udpeget forskelle og ligheder i analysen, eller om man har ladet interviewpersonerne selv udpege sådanne; new problems, der beskriver om man i analysen udelukkende har besvaret det spørgsmål, man selv har stillet, eller om man desuden har formået at tilvejebringe nye problematikker og endeligt fruitfulness, der betragtes som den vigtigste, og som handler om, om man har formået ikke blot at analysere og fortolke informanternes diskurser, men også forklare dem (Potter & Wetherell, 1987, s. 170-172). Efter vores analyse og diskussion vil vi nu diskutere netop disse fire faktorer.

I forhold til coherence har det selvfølgelig været en udfordring i forhold til meningskondenseringen, da der her opstår risiko for, at man kan gå glip af nogle detaljer i empirien. Dog har vi i analysen netop haft for øje ikke udelukkende at benytte citater og mønstre fra meningskondenseringerne, men konstant gået tilbage til de originale transskriptioner. Dette for netop at få så mange detaljer med som muligt. Derfor findes der da også en stor mængde citater i analysen, hvis størrelse ikke er kortet ned. Derudover har vi i analysen løbende mindet hinanden om at spørge "og hvad så" til vores fund i analysen. På den måde har vi konstant haft for øje ikke blot at udpege funktioner, variationer og konstruktioner, men faktisk at udtrække og analysere den mening, vi mener der har været og give svar på hvorfor. Det kan være nemt at sige "det her er interessant", men langt sværere at forklare, hvorfor det er interessant. Netop dette har vi haft for øje. Dog er vi klar over, at vi i analysen selvfølgelig ikke har udpeget samtlige funktioner, variationer og konstruktioner, men i stedet har udvalgt de steder, som vi mener er meningsfulde at trække frem i dette speciale.

Når vi netop selv har udpeget blandt andet variationer, bliver det relevant at diskutere participant orientation i forhold til vores analyse. For har vi egentlig formået at lade informanterne udpege ligheder og forskelle, eller har vi udelukkende selv tænkt forskelle ind i de udtalelser vi har set? Man kan sige, at eftersom vi har brugt laddering som interviewteknik, så har vi forsøgt at få informanterne til selv at fremlægge så mange detaljer som muligt. Derudover har vi i analysen ikke udelukkende haft fokus på at sammenligne informanterne med sig selv, kødspiserne med kødspiserne eller vegetarerne med vegetarerne. I stedet har vi søgt at sammenligne alle informanter med hinanden, og den vej igennem udpege ligheder og forskelle. De variationer vi har udledt for én vegetarisk informant, har vi altså søgt ikke at fremtvinge hos en anden vegetarisk informant. Brinkmann beskriver da også, at når man arbejder med en så lille gruppe af informanter, så bør man ikke stræbe efter at udlede noget generelt om dem som gruppe, og dermed, at man ikke laver grupperinger inden for grupperne (Brinkmann, 2013, s. 70-71). I analysen har vi således forsøgt ikke at samle informanterne på baggrund af deres forhold til kød.

Under analysen mener vi desuden, at vi ikke kun er kommet nærmere en optegnelse af, hvordan Hakket opfattes på tværs af informanterne. Vi mener nemlig, at vi i analysen ikke udelukkende fortolker en række diskurser, men desuden danner grundlag for nye spørgsmål og nye undersøgelser. Efter vores første analyse af Hakkets kommunikation (jf. afsnit 4.4.1 - Hakkets kommunikation), havde vi muligvis en tese om, at Hakket primært ville tiltale de kødspisende informanter. Dette var dog ikke tilfældet, hvorfor vi i analysen fik udfordret vores egen forudantagelse. Under analysen blev nye perspektiver og problematikker derfor interessante, og vi mener, at vi har skabt et udgangspunkt for videre analyse såfremt man var interesseret heri. Dette kunne for eksempel være en undersøgelse af den sociale stigmatisering, der findes i mad og hvordan mennesker kompenserer for dette.

Det betyder også, at specialet i høj grad har haft en hermeneutisk tilgang, hvor vi konstant har udfordret vores egne forudantagelser gennem nye fortolkninger af vores empiri, hvorfor der er opstået nye opfattelser og antagelser.

Endeligt beskriver Potter og Wetherell (1987) som sagt fruitfulness som en faktor for valideringen af ens diskurspsykologiske analyse. I gruppen har vi diskuteret, hvorvidt vi har formået ikke blot at skabe forståelse for informanternes diskurser, men ydermere at kunne fortolke dem. I analysen har vi løbende inddraget forbrugerteoretiske perspektiver, hvilket netop har haft til formål at kunne forklare nogle af de diskurser og

mønstre, vi ser. Vi mener, at inddragelsen heraf netop er en måde at kunne udvise forståelse for nogle fænomener samt at kunne drage paralleller mellem tidligere undersøgelser og forskning inden for feltet. Derudover har vores diskussion netop bestået i at udpege Hakkets kvaliteter og værdier, hvorfor forståelsen og forklaringen af informanternes diskurser har været afgørende for, at diskussionen overhovedet kunne føres.

I forhold til Potter og Wetherells (1987) fire faktorer til validering mener vi altså at have overvejet og diskuteret analysens resultater. Vi mener desuden at kunne validere meget af vores tilgang, selvom vi dog anerkender, at analysen aldrig vil blive fuldstændig og absolut eftersom vi i meningskondenseringsen jo har udvalgt særlige brudstykker af empirien. Derudover er det altid til diskussion, hvorvidt man har formået at tilgå sin empiri med et åbent og ufarvet sind. Her har vi som sagt forsøgt at udfordre hinanden ved konstant at spørge "og hvad så?". For at forstå karakteren af den viden vi har produceret med specialet, vil vores videnskabsteoretiske overvejelser også blive diskuteret.

Videnskabsteoretisk diskussion

Eftersom specialets udgangspunkt har været en undren over Hakkets karakter, samt en forudantagelse om, at produktet måske primært var henvendt kødspisere, har vi overordnet bevæget os inden for en hermeneutisk tilgang til vores empiri. Her har vi gennem fortolkninger forsøgt at opnå forståelse for, hvordan mennesker opfatter Hakket og ikke mindst hvorfor. Netop derfor udvalgte vi en række informanter, hvis livsverden vi har undersøgt gennem et dybdegående interview, for at få indblik i deres forbrug samt opfattelse af Hakket. Derfor har specialet også et fænomenologisk afsæt, hvor et indblik i informanternes livsverdener har været udgangspunktet for forståelsen af Hakket som et fænomen (Zahavi, 2013, s. 122).

Ydermere har vi som beskrevet været inspireret af Peirces semiotiske trekant, og det, at tegn skabes på baggrund af en triadisk dynamik. Vores interesse heri opstod blandt andet på baggrund af mulighederne for at operationalisere trekanten til at beskrive, hvordan et brand eller et produkt opfattes både af modtagere og afsendere. Når semiotik har været specialets grundlæggende forståelsesramme finder vi det relevant at føre en diskussion af det strukturalistiske videnskabssyn, der kendetegner semiotikken. Et strukturalistisk videnskabssyn indebærer synet, at ting ikke besidder en absolut betydning og mening. Denne tilføres først af øjnene der ser, hvorfor betydningen altså er adskilt fra selve materialet (Ebdrup, 2012). Mennesker forstår derfor verden på

baggrund af de lag, eller strukturer, som vi lægger ovenpå verden for overhovedet at kunne forstå den. Som strukturalist betyder det også, at du altid vil have en mistro til måden noget fremtræder, fordi det tilskrives forskellige betydninger af forskellige mennesker (Gregersen, 2013, s. 219). I specialet har det strukturalistiske syn derfor haft betydning for den viden, vi har produceret gennem analysen. Med semiotikken har vi netop overgivet os til det, at mening og betydning er en dynamisk størrelse og ikke kan defineres som en absolut. Det har samtidig betydet, at specialets resultater aldrig vil blive repræsentative, hvilket heller ikke har været målet. Målet har været at finde ud, hvad Hakket er og meningen med Hakket kan først findes, når vi forstår, hvad der ligger rundt om det. Dette er netop, hvad vores informanter har kunnet fortælle os. Altså eksempelvis hvilket fødebaresyn, hvilken madkultur og selvopfattelse, der omkranser Hakket. Det mener vi har at gøre med den kultur, man kommer af. Eksempelvis er det ligeså naturligt at være vegetar i Indien, som det er at være kødspiser i Danmark. Specialet er derfor socialkonstruktivistisk i sin tilgang til vores informanter grundet det individsyn, vi anlægger i specialet. Vi tilgår vores informanter med den forståelse, at det de kommer af, måden de lever på og måden de spiser på, er et udtryk for deres identitet. Altså at identitet ikke er noget naturgivet, eller en essens i mennesket, men et produkt af det enkelte menneskes socialisering (Jensen, 2012, s. 336). Lige så er vores håndtering af empirien et udtryk for en socialkonstruktivistisk tilgang (Kristensen et al., 2013), s. 204), idet vores interviewmateriale tilgås hermeneutisk, hvor centrale mønstre i mening blev identificeret gennem en meningskondensering, ud fra informanternes fortællinger. Det blev fortolket i henhold til deres personlige livshistorie, men også i relation til samfundsteori inden for specifikke forbrugsområder, hvorved vi også udledte en kulturel mening. Derved siger vi også, at den mening, vi trækker frem hos informanterne er et udtryk for, at den er skabt inden for det sociale rum, hvorved vores forståelse af empirien bliver socialkonstruktivistisk.

6.0 Konklusion

Specialet har været drevet af en undren om, hvordan produktet Hakket opfattes, hvilke egenskaber det har og hvad det kommunikerer, hvor en semiotisk forståelse af kommunikation har dannet rammen. Peirces (1983) triadiske tegnforståelse har skabt en måde, hvor produktet Hakket og tegnet Hakket overhovedet kan opfattes på tværs af forskellige parter - her værende Naturli' og vores syv informanter. Specialet består derfor af flere analytiske dele, hvor Thorlacious' (2004) udvidede kommunikationsmodel har tilvejebragt en forståelse af Hakket gennem Naturli's eksterne kommunikation om produktet og dets emballage. Her fandt vi, at Naturli' i høj grad kommunikerer og markedsfører Hakket som kød, hvorfor man kan antage, at produktets primære målgruppe er kødspisere. Yderligere fandt vi, at Naturli' forsøger at fremstille Hakket som et miljøvenligt og bæredygtigt produkt, hvor især Hakkets emballage benytter flere referentielle, emotive, konative og poetiske funktioner. Derudover har en diskurspsykologisk analyse af de syv dybdegående interviews givet indblik i informanternes forbrug, forhold til mad og opfattelse af Hakket. Her fandt vi, at selvom Hakket kommunikerer til en målgruppe, der umiddelbart er kødspisere, så var det blandt informanterne ikke kødspiserne, som fandt produktet mest tiltalende. Til gengæld fandt vi, at to vegetariske informanter som begge kan siges at kunne sammenlignes med Kristensen med fleres (2013) ordinære subjektposition, især var tiltrukket af Hakket. Dette på baggrund af dets egenskab som et simulacrum, og altså en direkte efterligning af kød. For den ene blev det afgørende, at hun kunne benytte Hakket som det perfekte (mad)kompromis i en familie, hvor der både fandtes kødspisere og vegetarer. Hakket skabte derfor værdi for hende, fordi det imødekommer et behov i hendes hverdag. For den anden skabte Hakket værdi, fordi simuleringen af kød gjorde, at han ikke behøvede undvære "kødet" i sin ellers vegetariske livsstil. På den måde fik han mulighed for at opretholde en position som maskulin vegetar, hvilket vi så var et projekt og en mission for ham i den vegetariske livsstil. For disse to informanter blev Hakket desuden tilskrevet en værdi, fordi det kan fungere som et socialt værn for vegetarer, som mener, at de skal stå på mål for deres beslutning om at spise og leve vegetarisk. Altså tilskrives Hakket en kvalitet gennem det kompromis, som det kan skabe for vegetaren. Dog fandt vi i analysen ikke blot, at informanterne tilskrev Hakket som simulacrum en positiv kvalitet. Flere af informanterne vægter nemlig transparens højt i deres madforbrug og mener, at det er vigtigt at kunne gennemskue, hvad man spiser. Netop derfor fungerede Hakket som simulacrum ikke for dem, da de mente, at produktet var en imitation og dermed falskt. En informant mente blandt andet, at

Hakket ikke havde tydeliggjort, hvorfra produktionredienserne stammer fra og blev misledt, når der på emballagen står "Produceret i Danmark". Særligt når ingredienser som eksempelvis sojabønner indgår i varedeklarationen. En anden italesatte, at selvom hun var med på, at vi bør leve grønnere så havde hun ikke behov for et produkt som Hakket, fordi hun ikke var "miljøfrelst" og desuden hellere vil have den ægte smag af oksekød. Dette var desuden en italesættelse af den tendens som vi så, at alle informanter talte ind i og alle var opmærksomme på. Nemlig den samfundstendens, at vi som forbrugere bør være mere bevidste om miljømæssige og bæredygtige faktorer i vores forbrug, og derfor skære ned på kødforbruget. Her var især en kødspisende informant opmærksom og mente, at Hakket er et udtryk for sund fornuft. Dog var han ikke selv hoppet fuldstændigt med på denne grønne bølge, men eftersom han italesætter bevidstheden om dens eksistens og forbinder den med Hakket, tilskrives Hakket stadig en kvalitet i en sådan, fornuftig, tendens.

Hakket kan altså siges at være et produkt, der opfattes som en konsekvens af en grønnere og mere miljøbevidst samfundstendens, hvor køderstatninger efterspørges. Hvorvidt man finder produktet tiltalende eller ej er ikke nødvendigvis afgjort af, om man er kødspiser eller vegetar, men nærmere af hvilket hul produktet kan udfylde for netop dig. Det gør ikke nødvendigvis Hakket særegent, når man ser det i forhold til de forbrugerteoretiske perspektiver, vi har inddraget i specialet, fordi et forbrugsgode står i sammenhæng med den identitet, man skaber om sig selv. Dette uanset, at Hakket måtte ramme "the perfect storm". Selvom Hakket kommunikerer kød, og samtlige informanter udpeger det som en direkte erstatning for hakkekød, vil brugen og holdningen til det stadig være forskellig, da livsverdenen og -situationen for øjnene der ser altid vil være det afgørende parameter for, hvordan et produkt som Hakket fortolkes.

7.0 Litteraturliste

A

Allingham, P. (1997). Marketing og semiotik. I: Jørgensen, G. K. *Anvendt Semiotik*. (s. 339-368). København: Gyldendal.

Andersen, C. & Jantzen, C. (2004). Reklamesemiotik mellem mening og virkning - komposition, kategorier og kognition. *MedieKultur: Journal of Media and Communication Research*, 20(37), 47-64.

Askegaard, S., Belk, W.R & Scott, L. (2005). Consumer Culture Theory: The Seven Year Itch. *Research in Consumer Behavior*, 14, xiii-xv

B

Bach, D. (2015). *Overskudsfamilier - Om opdragelse, identitet og klasse hos velstående familier i Nordsjælland*. (s. 4-55). Århus: Århus Universitetsforlag.

Baudrillard, J. (1998). *The Consumer Society: Myths and Structures*. (s. 25-36, 49-68). London: Sage Publications.

Bellezza, S., Paharia, N. & Keinan, A. (2016). *Conspicuous Consumption of Time: When Busyness and Lack of Leisure Time Become a Status Symbol*. *Journal of Consumer Research*, 44, 118-138

Bagwell, L. S. & Bernheim, B. D. (1996). Veblen Effects in a Theory of Conspicuous Consumption. *The American Economic Review*, 86(3), 349-373

Brinkmann, S. (2013). Det kvalitative interview. (s. 67-108). København: Hans Reitzel

Brinkmann, S. & Tanggaard, L. (2010). Kvalitative metoder - en grundbog. (s. 29-55). København: Hans Reitzel.

Bryman, A. (2012). *Social Research Methods*. (s. 377-609). New York: Oxford University Press.

Bourdieu, P. (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. (s. 1-8, 169-174, 257-317). Massachusetts: Harvard University Press.

Buch, D. (12. december 2017). 600 butikker skal sælge vegansk plantefars: - Det smager godt, men ikke af kød. TV2.

Indhentet fra:

<http://nyheder.tv2.dk/samfund/2017-12-12-600-butikker-skal-saelge-vegansk-plantefars-det-smager-godt-men-ikke-af-koed>

Buhl, C. (1993). Produktsemiotik. *Ledelse og Erhvervsøkonomi*, 57(3), 165-174

Buhl, C. (1998). Hvis det ikke kan kommunikeres, så er det ikke. I: Højberg, L. (red.). *Reception af levende billeder*. (s. 181-201). København: Akademisk Forlag

C

Collin, F. (2014). Socialkonstruktivisme i humaniora. I: Collin, F. & Køppe, S. (red.). *Humanistisk videnskabsteori*. (3.udg). (s. 247-276). København: Lindhardt & Ringhof

Coop. (2016). Danskernes Madvaner 2016. Coop Analyse. Indhentet fra: https://om.coop.dk/Upload/om.coop.dk/Publikationer/analyser/Danskernes%20Madvaner%202016_Coop%20Analyse.pdf

Cova, B. & Svanfeldt, C. (1993). Societal innovations and the postmodern aestheticization of everyday life. *International Journal of Research in Marketing*, 10(3), 297-310

Cronin, P., Ryan, F., & Coughlan, M. (2008). *Undertaking a literature review: A step-by-step approach*. *British Journal of Nursing*, 2008, 17(1), 38-43

D

Danmarks Radio. (12. marts 2018). Madsociolog: Unge er ikke så fastlåste i madrutiner og bliver derfor oftere vegetarer. DR P1.

Indhentet fra: <https://www.dr.dk/radio/p1/p1-morgen/p1-morgen-2018-03-12>

Dahlager, L. (25. august 2017a). Det vegetariske breder sig: Salget af kød i Coop falder. Politiken.

Indhentet fra: <https://politiken.dk/forbrugogliv/forbrug/tjekmad/art6077177/Salget-af-kod-i-Coop-falder>

Dahlager, L. (11. december 2017b). Nu kommer det veganske hakkekød. Politiken. Indhentet fra: <https://politiken.dk/mad/art6246580/Nu-kommer-det-veganske-hakkekød>

E

Ebdrup, N. (16. maj 2012). Hvad er strukturalisme? Videnskab.dk. Indhentet fra: <https://videnskab.dk/kultur-samfund/hvad-er-strukturalisme>

F

Fairclough, N. (1992). *Discourse and Social Change*. (s. 62-101). Cambridge: Polity Press

Falktoft, P. (2018). Den ultimative test for Plantebevægelsen... Kan planterne snyde Mama i en klassisk bolo?.

Indhentet fra: <https://www.facebook.com/PeterFalktoft/videos/10156003940701665/>

Featherstone, M. (2000). *Lifestyle and Consumer Culture*. I: Lee, M.J. *The Consumer Society Reader*. (s. 92-105). Oxford: Blackwell Publishing Ltd.

Fiske, J. (1993). *Introduction to communication studies*. (s. 39-66). London: Routledge

Flyvbjerg, B. (2010). Fem misforståelser om casestudiet I: Svend Brinkmann & Lene Tanggaard (red.). *Kvalitative metoder*. (s. 463-487). København: Hans Reitzels Forlag

Funch, A. (29.01.2017). Derfor bliver vi vegetarer på deltid. Berlingske. Indhentet fra: <https://www.b.dk/sundhed/derfor-bliver-vi-vegetarer-paa-deltid>

G

Giddens, A. (1994). *Modernitetens konsekvenser*. (1.udg.). (s. 3-25). København: Hans Reitzels

Goffman, Erving. (1967). *Interaction ritual: Essays in face-to-face behaviour*. (3.udg.). (s. 5-35). New Jersey: Transaction Publishers

Gregersen, F. (2003). *Strukturalisme*. I: Collin, F. & Køppe, S. (red.). *Humanistisk videnskabsteori*. (3.udg.). (s. 199-224). København: Lindhardt & Ringhof

Gregersen, K. (1992). *Dansk Standard for udskrifter og Registrering af Talesprog*. (2.udg.). Odense: Institut for Sprog og Kommunikation, Odense Universitet

Grøn, V. S. (16. april 2016). Flere siger farvel til kødet og goddag til vegetarlivet. Lev Nu, Danmarks Radio. Indhentet fra: <https://www.dr.dk/levnu/mad/flere-siger-farvel-til-koedet-og-goddag-til-vegetarlivet>

Grunert, K.G. & Grunert, S.G. (1995). *Measuring subjective meaning structures by the laddering method: Theoretical considerations and methodological problems. International Journal of Research and Marketing*, 12, 209-225

Grunert, G.K. (2012). Convenience mad. I: Holm, L & Kristensen, T.S. (red.). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. (2. udg.). (s. 227-238). København: Munksgaard

Gutman, J. (1982). A Means-End Chain Model Based of Consumer Categorization Processes. *Journal of Marketing*, 46(2), 60-72

H

Halkier, B. (2010). Fokusgrupper. I: Brinkmann, S. & Tanggaard, L. (red). *Kvalitative metoder - en grundbog*. (1. udg.) (s. 121-135). København: Hans Reitzel

Hesseldal, S. (27. marts 2016). Danskerne spiser mindre kød. Berlingske. Indhentet fra: <https://www.b.dk/nationalt/danskerne-spiser-mindre-koed>

Himmelstrup, S. B. (2. januar 2018). Nu kan du købe vegansk hakkekød: Smagen er fin, konsistensen anderledes. Danmarks Radio. Indhentet fra: <https://www.dr.dk/nyheder/indland/nu-kan-du-koebe-vegansk-hakkekoed-smagen-er-fin-konsistensen-anderledes>

Hoek, A. C., Luning, P. A., Weijzen, P., Engels, W., Kok, F. J., & de Graaf, C. (2011). Replacement of meat by meat substitutes. A survey on person- and product-related factors in consumer acceptance. *Appetite*, 56(3), 662-673. doi: 10.1016/j.appet.2011.02.001

Holbrook, M. & Hirschman, E. (1982). *The Experiential Aspects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings, and Fun. Journal of consumer research*, 9(X), 132-140

Holm, L. (2012). Det tvetydige kød. I: Holm, L. & Christensen, S. T. (red.). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. (2. udg.). (s. 157-175). København: Munksgaard

Holt, D. (1995). *How consumers consume: A typology of consumption practices*. *Journal of Consumer Research*, 22, 1-16

Højbjerg, L. (1998). Receptionsanalysens problemstillinger og perspektiver. I: Højberg, L. (red.). *Reception af levende billeder*. (s. 11-53). København: Akademisk Forlag

J

Jakobson, R. (1979). *Elementer, funktioner og strukturer i sproget. Udvalgte artikler om sprogvidenskab og semiotik*. (s. 19-70, 135-143). København: Nyt Nordisk Forlag

Jensen, K. B. (1997). Medier, kommunikation og social semiotik. I: Jørgensen, K. G. (red.). *Anvendt Semiotik*. (s. 400-416). København: Gyldendal

Jensen, O. K. (2012). Mad og identitet. I: Holm, L. & Kristensen, T. S. (red.). *Mennesker, mad og måltider*. (2. udg.). (s. 335-346). København: Munksgaard

Juel, H. (2003). Kommunikative funktioner og levende billedmedier. (s. 1-15). Roskilde: Roskilde Universitet. Indhentet fra:

<http://imv.au.dk/~pba/Homepagematerial/MMproduktionmateriale/KomFunk&LevBil.pdf>

K

Kofod, J. (2012). Måltider til ældre. I: Holm, L. & Christensen, S. T. (red.). *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*. (2. udg.). (s. 113-127). København: Munksgaard

Kvale, S. (2007). *Doing Interviews*. (s. 10). London: Sage

Kristensen, D., Boye, H. og Askegaard, S. (2011). *Leaving the milky way! The formation of a consumer counter mythology*. *Journal of Consumer Culture*, 11(2), 195-214

Kristensen, D., Askegaard, S. og Jeppesen, L. (2013). 'If it makes you feel good it must be right': Embodiment strategies for healthy eating and risk management. *Journal of Consumer Behavior*, 12, 243-252

L

Landbrug & Fødevarer. (1. marts 2016). Danskernes forbrug af kød. København: Landbrug & Fødevarer

Landbrug & Fødevarer. (6. oktober 2017). Markedsanalyse: Vi foretager færre indkøbsture efter dagligvarer. København: Landbrug & Fødevarer

Larsen, M.T. (20. marts 2016). Udbuddet af veganske produkter vokser eksplosivt. Foodculture. Indhentet fra:

<http://foodculture.dk/marked/detailhandel/2016/udbuddet-af-veganske-produkter-vokser-eksplosivt>

Locher, L.J., Yoels, C.W., Maurer, D. & van Ells, J.(2005). *Comfort Foods: An Exploratory Journey Into the Social and Emotional Significance of Food. Food & Foodways, 13(4), 273-297*

Levy, S. (1959). Symbols for Sale. *Harvard business review, 37(4), 117-124*

M

McCracken, G. (1986). *Culture and Consumption: A Theoretical Account of the Structure and Movement of the Cultural Meaning of Consumer Goods. Journal of consumer research, 13(1), 71- 84*

McDonnell, E. (2016). *Food Porn: The Conspicuous Consumption of Food in the Age of Digital Reproduction. I: Bradley, P. (red.) Food, Media and Contemporary Culture: The Edible Image. (s. 239-265). London: Palgrave McMillan*

Merriam-Webster. (2018). Comfort Food. Indhentet fra: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/comfort%20food>

Mick, D. G. (1986). *Consumer Research and Semiotics: Exploring the Morphology of Signs, Symbols, and Significance. Journal of Consumer Research, 13(2), 196-213*

Mick, G. D. & Politi, G. L. (1989). Consumers' Interpretations of Advertising Imagery: A Visit to the Hell of Connotation. I: Hirschman, C. E. *Interpretive Consumer Research*. (s. 85-96). Madison: University of Wisconsin

Mick, D.G. & Buhl, C. (1992). A Meaning-Based Model of Advertising Experiences. *Journal of Consumer Research*, 19(3), 317-338

Mikkelsen, F. J. (1998). Pragmatisk receptionsteori. I: Højberg, L. (red.). *Reception af levende billeder*. (s. 11-53). København: Akademisk Forlag

N

Naturli'. (u.å). Naturli' Hakket - en verdensnyhed. Indhentet fra: <http://www.naturli-hakket.dk/>

Nielsen, M. F. (2004). Under vejr med sig selv - organisationers identitet og selvfremsstilling i interaktion med deres stakeholders. In M. Femø Nielsen. (red.). *Spin, selvfremsstilling og samfund: public relations som reflekterende praksis* (s. 243-277). Frederiksberg: Samfundslitteratur.

Nielsen, J. S. (3. januar 2018). Kød-elskere revser kødefterligning: - Det er en skændsel. Ekstra Bladet. Indhentet fra:

<https://ekstrabladet.dk/nyheder/samfund/koed-elskere-revser-koedefterligning-det-er-en-skaendsel/6981517>

Nielsen, K. A. B., & Jensen, J. D. (2014). *Ny Nordisk Mad: Markedstendenser*. Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet. IFRO RaS.ort, 33, 2-65

Norrbom, E. (2009). Hvad er greenwashing?. Kommunikationsforum. Indhentet fra: <http://www.kommunikationsforum.dk/artikler/hvad-er-greenwashing>

O

O'Neill, C., Houtman, D. & Aupers, S. (2014) *Advertising real beer: Authenticity claims beyond truth and falsity*. *European Journal of Cultural Studies*, 17, 585-601

P

Paahus, M. (2014). Hermeneutik I: Collin, F. & Køppe, S. (red.). *Humanistisk videnskabsteori*. (3.udg.). (s. 223-263). København: Lindhardt & Ringhof

Patsiaouras, G. & Fitchett, J. A. (2012). The evolution of conspicuous consumption. *Journal of Historical Research in Marketing*, 4(1), 154-176. doi: 10.1108/17557501211195109

Peirce, C.S. (1983). Semiotik og pragmatisme. (s. 93-234). København: Gyldendal

Phillips, L. (2010). Diskursanalyse. I: Brinkmann, S. & Tanggaard, L. (red.). *Kvalitative metoder - en grundbog*. (1. udg.) (s. 263-287). København: Hans Reitzel

Potter, J. & Wetherell, M. (1987). Discourse and social psychology: *Beyond Attitudes and Behaviour*. (s. 9-53, 138-175) London: Sage

R

Rasmussen, K. E. (8. maj 2016). Vegansk mad vinder frem i Danmark. Politiken. Indhentet fra: <https://politiken.dk/mad/madnyt/art5621505/Vegansk-mad-vinder-frem-i-Danmark>

Reynolds, T. J. & Gutman, J. (1988). Laddering Theory, Method, Analysis and Interpretation. *Journal of Marketing Research*, 34, 11-31

Ritzau. (25. april 2016). Etisk Råd: Klimaafgift bør gøre oksekød dyrere. Politiken. Indhentet fra: <https://politiken.dk/forbrugogliv/forbrug/tjekmad/art5619957/Etisk-Råd-Klimaafgift-bør-gøre-oksekød-dyrere>

S

Sørensen, H., Holm, L., Møgelvang-Hansen, P., Barratta, D., Qvistgaard, F & Smith, V. (2013). *Consumer understanding of food labels: Towards a generic tool for identifying the average consumer*. *The International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 2013, 23(3), 291-304.

Sørensen, B. E. & Askegaard, S. (2007). *Laddering: how (not) to do things with words*. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 10(1), 63-77

Stake, R. (2003). *Case studies*. I: Denzin, N. & Lincoln, Y. (red.). *Strategies of Qualitative Inquiry*. (2. udg.) (s. 135-165). London: Sage Publications

T

Thorlacius, L. (2004). Model til analyse af visuel kommunikation på websites. (s. 1-17).
Indhentet fra: <http://lundberg.at/teori/Lisbeth%20Thorlacius%20webmodel-kopi.pdf>

Tüchsen, H. (10. maj 2016). Danskerne foretrækker danske varer. FødevarerWatch.
Indhentet fra: <https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article8644375.ece>

Trigg, A. B. (2001). Veblen, Bourdieu, and Conspicuous Consumption. *Journal of Economic Issues*, 35(1), 99-115. DOI: 10.1080/00213624.2001.11506342

U

Universal College of Learning. (2015). *A guide to the APA 6th ed. referencing style*.
Indhentet fra:

http://student.ucol.ac.nz/library/onlineresources/Documents/APA_guide_2015.pdf

V

Veblen, T. (2007). *The theory of the leisure class*. (s. 2-11, 33-47, 54-76). Indhentet fra:
<https://ebookcentral.proquest.com>

Veludo-de-Oliveira, T. M., Campomar, M. C. & Ikeada, A. A. (2006). *Laddering in the practice of marketing research: Barriers and solutions*. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 9(3), 297-306

Vestervig, J. (5. januar 2018). Der er mere på vej: Hakket plantefars rives væk. Århus Stiftstidende. Indhentet fra:

<https://stiften.dk/mad/Der-er-mere-paa-vej-Hakket-plantefars-rives-vaek/artikel/493220>

Z

Zahavi, D. (2003). Fænomenologi. I Collin, F. & Køppe, S. (red.). *Humanistisk Videnskabsteori*. (s. 121-139). København: Lindhardt & Ringhof

Ø

Östberg, J. (2003). *What's Eating the Eater?* Perspectives on the Everyday Anxiety of Food Consumption in Late Modernity. (s. 21-38). Lund: Business Press

Østergård, T. (17. oktober 2012). Danskerne vil have danske varer. Berlingske Business. Indhentet fra: <https://www.business.dk/vaekst/danskerne-vil-have-danske-varer>

Litteraturgrundlaget udgør 2060 ns.

8.0 Bilagsoversigt

Bilag 1 - Interviewguide

Bilag 2 - Transskriptioner og meningskondenseringer

Interview 1 - Daniel

Interview 2 - Morten

Interview 3 - Ragnhild

Interview 4 - Pernille

Interview 5 - Inge

Interview 6 - Iben

Interview 7 - Christian

Bilag 3 - Temaer fra meningskondenseringer

Bilag 1 – Interviewguide

Undersøgelsesmål	Interviewspørgsmål
<p>1) Tema: Madvaner og indkøbsmønstre</p> <p>Vi vil gerne vide, hvilke værdier der ligger bag deres madvaner og indkøbsmønstre. Fx starter de med at tænke på måltidssituationen, starter de med at tænke på om de skal have kylling, fisk, okse? - altså kødet som grundsten for opbygningen af måltidet og hvorfor hænger det sådan sammen for dem. Eller hvordan tænker vegetaren om måltidssituationen</p>	<p>Vil du beskrive lidt om hvordan I spiste da du boede hjemme?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvordan så en typisk aftensmad ud?- Hvorfor tror du, at det så sådan ud?- Hvad synes du om det?- Stil gerne spørgsmål til den omkringliggende situation. <p>Vil du beskrive hvordan du så spiser i dag?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvordan ser aftensmad typisk ud?- Hvorfor tror du, at det er sådan?- Hvad synes du om det?- Hvilke retter laver du oftest? <p>Vil du prøve at beskrive en typisk indkøbssituation for dig i dag?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvorfor ser situationen sådan ud?- Hvad gør du dig af tanker forud for indkøbet?- Hvorfor tænker du sådan?- Hvad putter du i kurven først?- Hvad betyder det for dig at vælge kød/grøntsager først?- Tænker du over, hvilke varer du lægger på kassebåndet, når du står i køen og skal betale?- Lægger du mærke til, hvad andre køber? <p>Hvad synes du om udvalget i supermarkederne?</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor synes du det? - Hvorfor er det vigtigt, at der er netop det udvalg? <p>Er der nogle særlige brands som du altid vælger (både hvor du køber ind og hvad du køber)?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor køber du netop de brands? - Hvad synes du de brands signalerer? <p>Hvad er det bedste du ved at spise?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor er det lige det? <p>Hvad er det værste du ved at spise?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor lige det? <p>Hvor finder du inspiration til madlavning henne?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor lige der? - Er det gennem venner, magasiner, blogs, kører du altid på rutinen osv.? - Hvornår netop de inspirationskilder?
<p>2) Tema: Naturli' Hakket</p> <p>Hvordan ser det ud, hvad fortæller det dem, hvad synes de om udseendet, hvad tænker de om indholdet, funktionen, egenskaberne ved det. Kan give os indsigt i Naturli' Hakket anskuet som et tegn og få svar, der fortæller os om produktets semiotiske lag.</p>	<p>Hvad tænker du når du ser det her produkt?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor tænker du det? - Hvad synes du om udseendet? - Hvad synes du om navnet? <p>Hvordan tror du, at det smager?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor tror du det? <p>Har du lyst til at prøve produktet?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvorfor/hvorfor ikke? - Hvad synes du om produktet, hvis

	<p>du har prøvet det.</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvad kunne få dig til at købe produktet? <p>Kender du andre der spiser det?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvis ja - Hvad synes de om det?- Har du/hvor har du set produktet henne?- Hvem tror du køber produktet?- Hvorfor tror du det? <p>Hvorfor tror du, at produktet er blevet lanceret?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvorfor det? <p>Hvis du skulle lave en ret med produktet, hvad ville du så lave?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvorfor lige den ret? <p>Har du bemærket, at der har været en del skrivelser om det i nyhedsmedier og på sociale medier?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hvad tænker du om det, der har været skrevet?
--	---

Bilag 2 – Transskriptioner og meningskondenseringer

1 Interview 1 - Daniel

2

3 I: Hvordan spiste I derhjemme?

4

5 D: Jeg er ikke vokset op med at der var nogen faste rammer omkring aftensmaden. Altså vi
6 spiste sammen, men der var ikke noget fast tidspunkt vi spiste på. Jeg kommer selv fra en
7 rimeligt eksperimenterende familie, i forhold til det mad vi fik, fordi de andre i familien var
8 meget traditionelt sønderjysk. Så i familien, eller nok mest min mor, havde besluttet sig for at
9 det var fint at de andre var det, men vi skulle prøve noget andet.

10

11 I: Hvorfor det?

12

13 D: Min mor er adopteret fra Vietnam, så jeg tror også at hun følte at hun gerne ville prøve at lave
14 noget andet. Det er en meget, meget dansk familie jeg kommer fra, så jeg tror bare at hun gerne
15 ville prøve at lave noget andet mad. Der var ikke nogen større tanker med det, andet end at de
16 bare gerne ville prøve noget nyt, og at der ikke behøvede at være sovs og fløde til alt. Det er ikke
17 fordi det var noget vanvittigt højgastronomisk man kastede sig ud i. Men måske mere sådan
18 friske grøntsager i forhold til hvad der var i sæson, og så ikke så meget kød.

19

20 I: Hvordan spiste I så?

21

22 D: Min far er selvstændig så han var ikke altid hjemme til aftensmad, og jeg og min bror spillede
23 fodbold, så der var tit lidt skæve tider. Så vi fik tit noget lidt nemt med nogle grøntsager som
24 kunne holde sig, og så lavede min mor kødet så man selv kunne komme og tage af det. Det var
25 ikke fordi der var så faste rammer. Vi prøvede lidt, for eksempel at sige okay i dag spiser vi altså
26 kl 18, og så blev klokken alligevel 19.30 og så var det kun mig og min mor der var der. Vi ville
27 gerne at det havde været mere fast.

28

29 I: hvorfor det?

30

31 D: Fordi det er det de er vokset op med. Kernefamilien der sidder sammen og vender dagen, og
32 måske også taler om hvad der skal ske dagen efter. Der var vi lidt mere flydende eller
33 dynamiske.

34

35 I: Galt det alle måltider?

36

37 D: Weekenderne var der måske mere omkring at vi prøvede at sætte os ned og få rundstykker
38 og sådan noget. Vi prøvede tit på det, men det lykkedes ikke så ofte. Nu står vi tidligt op og får
39 rundstykker, men så endte den nok med at blive 12 og så fik vi rundstykker. Så de prøvede. I dag
40 har jeg heller ikke selv nogen faste spisetider.

41

42 I: Hvordan spiser du i dag?

43

44 D: Jeg spiser meget on the go. Jeg kan bedst li hvis jeg kan kombinere transport med mad, for
45 eksempel cykel med banan. Jeg kan faktisk godt li at lave mad, og at man laver noget omkring
46 maden hvor man sætter sig ned og det bliver godt, men det er så sjældent at jeg når det. Jeg har
47 tit ambitioner om at nu handler jeg ind til en hel uge, men når man bor selv så er det bare så tit
48 at man får planer i løbet af ugen. Så siger jeg til mig selv, okay men så laver jeg bare det der i
49 morgen. Jeg havde også en lang periode hvor jeg endte med at smide rigtig meget mad ud,
50 hvilket jeg skammede mig lidt over. Så prøvede jeg i stedet at handle mere ind på dagen, hvilket
51 har resulteret i at det blev rigtig meget take away.

52

53 I: Men hvorfor er det sådan?

54

55 D: Det har noget at gøre med måden jeg er vokset op på, og så tror jeg også at det ændrer sig
56 hvis jeg får en familien på et tidspunkt. Lige nu er maden jo bare sådan et basalt behov for mig,
57 jeg har ikke brug for meget andet end en rugbrødsmad. Jeg spiser virkelig kedeligt og uvarieret.
58 Jeg tror bare jeg er vokset op med den måde jeg spiser på, det her med at man bare spiser når
59 man er sulten. Men jeg håber måske at det ændre sig når jeg får en familie.

60

61 I: Hvorfor tror du at det er sådan?

62

63 D: Det er fordi det er overfor mig selv. Noget af glæden ved at lave mad, er jo at lave det til
64 andre. Jeg gør det også nogen gange til mig selv, men jeg har ret svært ved at hidse mig op over
65 mad jeg har stået og lavet til mig selv. Så kan jeg bedre li andres reaktion, og man har gået og
66 forberedt det.

67

68 I: Hvorfor kan du bedre li det?

69

70 D: Det er fordi jeg synes det er hyggeligt.

71

72 I: Hvad for nogle retter laver du så oftest?

73

74 D: Jeg har altid sådan at jeg kan lave forårsruller med rispapir, fordi det er så nemt. Man skal
75 bruge ting som har forholdsvist lang holdbarhedsdato i forhold til at det er friske ting som skal i.
76 Så behøver jeg ikke købe ind, så kan jeg nøjes med at købe kylling eller rejer eller noget. Så det
77 er min go to. Så er der nok også noget barnligt over at jeg godt kan li at det er pakket ind, og så
78 kan man spise det på farten. Så alle mulige former for suppe. Både på frost eller glas eller købt
79 ude, fordi det er nemt.

80

81 I: hvorfor vælger du det nemme?

82

83 D: Det er fordi jeg hellere vil bruge tid på at lave noget andet. Jeg tror også jeg spiser de her
84 retter fordi der næsten ikke er noget spild ved dem. Det er vigtigt for mig. Jeg synes det er lidt
85 noget svineri at man smider mad ud. Og jeg prøver at prædike det overfor mine forældre, for nu
86 bor de jo selv men har fået en bedre økonomi, så de har købt mange af de der madkasser for
87 eksempel fra Årstiderne, men de ender med at smide ret meget af det ud, og det synes jeg
88 virkelig er en skam.

89

90 I: Hvorfor tænker du på madspild?

91

92 D: Det er lige dele økonomisk tanke, og så er der selvfølgelig at det ikke er fedt med sådan et
93 overforbrug. Folk må bruge alle de penge de vil på tøj og materielle ting, men jeg synes der er
94 noget svineri i at smide så meget mad ud. Og det er ikke fordi jeg tænker at der er børn i Afrika
95 som kan få det, men fordi jeg synes det er resourcespild.

96

97 I: Har du nogen hofretter?

98

99 D: Hvis det bare skulle være helt stille og roligt så kunne jeg godt finde på at lave burgere, eller
100 noget andet fra en grillbar som er nemt. Og det er uden tanke for sundhed, men ren og skær
101 hvad der er super frådere. Så burger, steaks, fritter, bearnaise, det er nogen klassikere.

102

103 I: hvorfor vinder fråder over sundhed?

104

105 D: Det er noget socialt, nu skal vi rigtig hygge. Vi har haft en hård uge, så nu skal vi hygge. Det er
106 en følelse af at nu må man godt snyde.

107

108 I: Så du forbinder socialt og frådere mad med noget hygge?

109

110 D: Ja. Og når man så er sammen så skal hygge vinde. Jeg har jo en PhD i hygge og det er meget
111 meget vigtigt for mig at hyggen er det som er i højsædet, og så kan sundhed og bæredygtighed
112 og klima godt blive pakket lidt væk.

113

114 I: Gør du dig da ellers tanker om de ting?

115

116 D: Jeg prøver. Jeg synes det er pisse svært at være forbruger når man skal handle ind, og prøve
117 at handle småt men godt. Jeg prøver ikke at købe for mange udenlandske ting, hvilket er
118 vanvittigt svært ikke at købe når det er grøntsager af en eller anden årsag. Chilenske avocadoer
119 og tyske gulerødder. Det prøver jeg at tænke over, at der er ingen grund til at det skal
120 transporteres så langt væk fra.

121

122 I: Hvorfor tænker du over det?

123

124 D: Det synes jeg bare virker tåbeligt. Jeg ved jo godt at det er vanvittigt at noget skal
125 transporteres fra Argentina til Danmark hvad end det er kød eller grøntsager, det er ikke sundt
126 for noget. Det er en ret håndgribelig ting for mig hvor jeg tænker her kan jeg gøre noget nu, hvor
127 jeg føler at så har man i hvert fald taget stilling til det. Sådan shopper jeg meget. Jeg prøver at
128 tage stilling til det, men så glemmer jeg det alligevel lidt. Så ser man et fairtrade mærke og
129 tænker ah okay det må være fint nok. Når jeg ikke tænker over det så er det nok fordi jeg har
130 travlt og bare griber noget på farten.

131

132 I: Vil du prøve at beskrive en typisk indkøbssituation?

133

134 D: Jeg har aldrig flasker med ned fordi jeg bor ved siden af Netto, hvor der står en Hus Forbi fyr.
135 Så vi har en aftale om, at han får flaskerne af mig og så får jeg fred. Jeg ville ønske at jeg kunne
136 sige, at jeg ikke var en liste kind of guy, men de gange jeg begiver mig ud i at ad hoc shoppe der
137 får jeg bare handlet så dårligt ind. Jeg prøver sådan op til at tænke okay er der nogle dage jeg

138 ved jeg spiser hjemme, og hvad kan jeg købe som holder sig. Problemet ved at handle ind til
139 flere dage er også, at når jeg ligger om søndagen med tømmermænd så skal jeg tænke på hvad
140 jeg vil have på tirsdag, og når det så bliver tirsdag så gider jeg slet ikke have det alligevel. Jeg
141 prøver altid at have nogen grundting i mit køleskab og mit køkken, som kan blive til mange ting.
142 Der synes jeg at rispapir er godt. Men jeg prøver at være ret struktureret omkring det jeg køber.

143

144 I: Hvad køber du af varer?

145

146 D: Jeg køber meget danskvand, jeg har også altid gulerødder, forårsløg, løg, mozzarella bolde. Jeg
147 stiller nogen gange nogle benspænd for mig selv, hvor jeg køber ind til en super sund ret og så
148 noget ved siden af som er mere en treat til mig selv. Så kan det godt blive et stykke rugbrød,
149 men så efterfulgt af en plade chokolade som blev min aftensmad. Så jeg prøver hele tiden at
150 have det sunde som der kan laves flere retter ud af, som er mættende, og så noget lækkert til
151 mig selv.

152

153 I: Hvorfor handler du sådan, altså i de to kasser?

154

155 D: Det skal lige siges, at jeg spiser også på ugentlig basis i hvert fald også en frysepizza, så det er
156 altså ikke fordi det er sundt, for det er det i hvert fald ikke. Der er bare nogen ting med
157 grøntsager som er nemmere at handle ind, fordi det i forvejen er en sund ting, så jeg skal ikke
158 tage stilling til noget, jo måske lige hvilket land de kommer fra. Men jeg giver også lidt op når jeg
159 så kommer over til drikkevarer og kød. Jeg tror ikke rigtig jeg har nogen værktøjer til at vide
160 hvad der er sundt og godt her, så min indkøbskurv er tit både fyldt med sunde og usunde ting
161 eller bare blandet lort.

162

163 I: hvad gør du dig af tanker når du går i supermarkedet?

164

165 D: Jeg handler lidt ind på samme måde som jeg blander bland-selv-slik. Jeg har nogen faste ting
166 som jeg altid køber, og så tillader jeg mig selv at tage to ting som jeg ikke ved noget om. Jeg tager
167 altid noget som ikke er på listen. Som regel noget der ikke er godt. En lille lakrids, lidt slik, en
168 chokolade, eller noget andet hurtigt.

169

170 I: Hvorfor er det ikke godt?

171

172 D: Fordi det er ting jeg er ligeglade med. Jeg ved ikke hvor de kommer fra eller om der er
173 palmefedt i, og der er jeg ligeglad. Det er ikke fordi jeg køber økologisk mørk chokolade, der
174 køber jeg Milka eller Marabou fordi det smager vanvittigt.

175

176 I: Så der vinder smag?

177

178 D: Ja.

179

180 I: Er det på alle varer?

181

182 D: Ja men i høj grad på slik.

183

184 I: Hvad er det første du putter i kurven?

185

186 D: 9 ud af 10 gange er det en form for grøntsag, fordi man starter i grøntafdelingen. Det er også
187 tit at jeg går op og kigger hvad der findes af kød, og så går jeg tilbage. Jeg tror ikke folk som er
188 gode til at shoppe eller til at handle ind, skal kigge på mig. Der er mange ting som jeg kigger på
189 og jeg browser rigtig meget. Nogen gange tager jeg også noget ned i kurven, og så tager det ud
190 igen og tænker ej ikke i dag.

191

192 I: Hvorfor starter du nogen gange ved kødet?

193

194 D: Det er nok fordi jeg overvejende tænker at kødet definerer retten.

195

196 I: Hvorfor?

197

198 D: Jeg synes bare alle retter fra da jeg var lille eller spiste hos mine bedsteforældre, så var det
199 altid kødet der blev nævnt først. Altså karbonader og kartofler, eller flæskesteg og brun sovs.

200

201 I: Tænker du over de varer som du lægger på båndet?

202

203 D: Ja ja det gør jeg. Jeg kan ikke li folk som har den store remoulade med op til kassen, der
204 tænker jeg "det er for meget du køber ind der, det får du ikke brug for".

205

206 I: Hvad med dit eget?

207

208 D: Altså frysepizzaen bliver altid gemt med lidt poseværk henover. I starten prøvede jeg virkelig
209 at dække den meget til, og nu er jeg meget sådan okay fuck it jeg er ligeglad.

210

211 I: Hvorfor dækkede du den til?

212

213 D: Fordi jeg gerne vil fremstå som at jeg spiser godt, eller at jeg overvejende får gode ting ind. Så
214 er det bare sådan lidt at lægge en pose gulerødder, to frysepizzaer og en plade Marabou op. Du
215 snyder dig selv der homie.

216

217 I: Hvad tænker du så om de andres varer?

218

219 D: Jeg kigger måske ikke så meget på hvad de køber. Det er mere hvis jeg ser nogle vanvittige
220 store emballager på ting, eller store pakker slik eller 2 liters colaen. Hold kæft det er store ting i
221 køber ind der.

222

223 I: Hvorfor er det der tricker noget?

224

225 D: Det er nok noget jeg har taget med mig fra Jylland hvor alle kører til grænsen, fordi der kan
226 man få store ting. Det er ikke fordi de har brug for de store ting, men de vil gerne have dem. I
227 virkeligheden kunne de klare sig for meget mindre. Jeg synes det er en underlig måde at købe
228 ind på at tænke, okay fuck den er stor den skal jeg ha.

229

230 I: Hvad tror du de tænker?

231

232 D: De tænker hold kæft hvor er den stor og billig den skal vi ha. Det kan jeg godt blive forarget
233 over. Jeg kan også godt blive forarget hvis de har børn med. De voksne kører deres egen sag,
234 men når de så har børn med så tænker jeg okay så får de en cola og lærer at købe ind på en helt
235 fucked up måde uden at tage stilling til det. Og det er ikke fordi at børn skal lære det helt fra
236 starten af, men jeg synes da at forældrene skal forsøge at presse nogen gode ting ind i hovedet
237 på dem.

238
239 I: Hvad synes du om udvalget i supermarkeder?

240
241 D: Jeg synes det er så dårligt. Man kan næsten ikke få noget godt. Jeg handler meget i Rema 1000
242 og Netto og engang imellem i Meny og 7/11 meget. Jeg synes det er pisse svært at handle ind
243 som single, du kan for eksempel kun købe 500 gram kød eller 400 eller hvad det hedder, det er i
244 hvert fald for meget. Du kan ikke rigtig købe noget lækkert som er lavet, som for eksempel en
245 salat. I forhold til brød synes jeg det er ringe. Jeg vil hellere betale lidt mere for mine grøntsager,
246 og at de så var lækre. Det kan også godt være det bare er i min Netto, men der er grøntsagerne
247 altså tit rådne.

248
249 I: Hvad er en lækker grøntsag så?

250
251 D: Der er selvfølgelig noget overfladisk som emballagen, og så kan jeg godt li grøntsager med et
252 stort dansk flag på.

253
254 I: Er det den mærkning du går mest op i?

255
256 D: Ja nok den og så generelt økologiske grøntsager. Det er ikke fordi jeg bruger mange
257 grøntsager, så det er jo ikke meget dyrere for mig at købe. Jeg er med på at hvis man er en
258 børnefamilie så kan det hurtigt blive dyrt at købe økologisk, men for mig holder en pakke
259 gulerødder jo en uge. Så om det er 5 kr eller 15 kroner det er ikke det der vælter læsset. Så det
260 må gerne være økologiske.

261
262 I: Betyder emballagen et til eller fravalg?

263
264 D: Ja det gør det. Jeg kan ikke li de der tomater der er i sådan en stor plastikbøtte, med et eller
265 andet dødsygt klistermærke på. Der kan jeg bedre li tomater på stilk i en trææske.

266
267 I: Hvorfor?

268
269 D: Jeg synes bare det ser mere luksuriøst ud.

270
271 I: Er det vigtigt at det ser sådan ud?

272
273 D: Nej men jeg kan godt li det. Det er jo noget vanvittigt overfladisk. Det tiltaler mig, at der er
274 taget stilling til at det ikke nødvendigvis skal være den billigste emballage som bruges. Jeg kan
275 også godt li hvis det ikke er plastik. Der er tit vildt mange grøntsager som er i plastik, og det
276 irriterer mig. Det er fordi jeg synes at grøntsager er en frisk ting som skal spises i løbet af et par
277 dage, og plastik kan ikke nedbrydes så jeg forstår ikke hvorfor de skal kobles sammen. Typisk
278 synes jeg også det er et tegn på at de kommer fra et eller andet skod sted af.

279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325

I: Er der nogen produkter du ofte tyr til - brands?

D: Jeg prøver meget at vælge, særligt når jeg er i Netto, så synes jeg at Løgismose er lykkedes godt med at brande deres produkter, hvor jeg måske ikke synes så godt om Nestlé. Det er bare grimt. Jeg har ikke gjort mig nogen større tanker om Løgismose er bedre, men hvis der stod to produkter overfor hinanden så vælger jeg helt sikkert det pæne.

I: Hvorfor tror du at du vælger det pæne?

D: Det er igen at der ligger noget i det, hvor jeg tænker der er brugt tid på det og der er tænkt over det. Det giver mening at bruge jordfarver sammen med rodfrugter, i stedet for en eller anden orange plastikbeholder til det.

I: Er der nogen brands du altid køber?

D: Nej. Eller det lyder jo paradoksalt når jeg godt kan li pæne ting. Men jeg synes ikke jeg er så brandorienteret når jeg handler ind, som for eksempel når jeg shopper tøj og andre ting. Altså der er jo alle de her nye naturprodukter som jeg synes er ret fede, som også er gode på deres pakker. For eksempel rismælk og mandelmælk synes jeg ser flotte ud.

I: bruger du det?

D: Ja jeg prøver. Jeg drikker nærmest ingen mælk, jeg drikker kun mælk i min kaffe. Men hvis jeg drak mere mælk eller brugte det i min morgenmad, så ville jeg nok bruge rismælk eller mandelmælk.

I: hvorfor?

D: Jamen jo mere jeg tænker over komælk jo mere ulækkert, eller unaturligt bliver det for mig. Hvorfor skal vi ha mælk som fuldvoksne mennesker, når mælk i princippet er beregnet til at små skal få sul på kroppen og vokse. Det bliver brugt i den første fase af livet. Og ja så synes jeg også at Arla virker som nogle grådige svin.

I: Hvorfor?

D: Jeg ved ikke hvorfor. Men de er nogle store, store klimasyndere, og det virker ikke som om at de giver en fuck for nogen, udover dem selv. Jeg synes også at jo ældre jeg bliver, jo mere forkert er det. Hvis mælk i princippet ikke er godt for os, hvorfor er det så at der findes ting som for eksempel skolemælk? Man lærer børn helt fra barnsben af, at Arla er det mest naturlige brand vi har i Danmark. Der gad jeg godt at der var nogen som var klogere end mig, som kunne komme efter dem.

I: Men hvad så med det med transporten og om noget er dansk produceret?

D: Det tænker jeg ikke over. Det er sjovt. Det kan jeg godt tænke med grøntsager, men her tænker jeg ikke over det. Jeg er måske på en liter mælk i ugen som jeg bruger, og måske hvis jeg

326 brugte mere så ville jeg tænke over det. Det var et sjovt spørgsmål det havde jeg ikke tænkt
327 over.

328

329 I: Nu nævner du Løgismose og Arla. Hvad synes du de signalerer?

330

331 D: Jeg synes Løgismose har brandet sig selv som, at hvis man køber dem så virker det som om at
332 jeg tænker over naturen, at jeg kun vil have det bedste, småt men godt, nærvær og faktisk også
333 hygge. Hvor det synes jeg ikke at Arla gør i nogen af deres produkter.

334

335 I: Småt men godt?

336

337 D: For eksempel med mælk gad jeg godt at jeg kunne købe mindre. Det er ikke alle steder jeg
338 kan købe en halv liter mælk. Nu er mælk så billigt et produkt, og det virker ikke som madspild
339 hvis man bare hælder det ud i en vask, men jeg har ikke altid brug for en liter mælk og det kan
340 godt irritere mig. Det virker ikke som om at Løgismose bliver stablet ind i kasser, og jeg er godt
341 med på at de også er fuldt ud professionelle og business mindede, men deres produkter vælter
342 ikke ud over mig når jeg går i Netto, hvor Arla jo bare dækker hele bunden med mælk. Jeg synes
343 bare Arlas produkter er pisse grimme.

344

345 I: Er det indpakningen?

346

347 D: Ja. Altså det er ikke fordi jeg tænker, at man skal opfinde en ny karton. Men hvis jeg havde
348 haft et produkt, så havde jeg brugt den karton som stod på bordet hos familien, til at brande den
349 lokale landmand. Nu står der måske Arla, og så måske en lille kryds og tværs, og så en reklame
350 for et andet Arla produkt. Løgismose de har et billede af den ko som man har fået mælken af, og
351 så ikke så meget omkring Løgismose.

352

353 I: Hvorfor er det vigtigt?

354

355 D: Jamen fordi det viser at man har taget stilling. Det ligner ikke at jeg har købt mælken af nogen
356 ligeså store kapitalistsvin som Arla, selvom de måske er præcis det samme. Og så synes jeg bare
357 at det er bedre at bruge indpakningen på noget andet. En skummetmælk for eksempel den er jo
358 helt grå i grå. Grå font og dødsyg kedelig karton.

359

360 I: Hvad er det bedste du ved at spise?

361

362 D: 100 procent med et højt indhold af gluten. Pasta, pizza, lasagne og ja i den dur. Der er to ting i
363 det. Der er komfort i det, hvor maden er god og måden man laver maden på er ofte af simple
364 råvarer, og så kvaliteten af dem og fløde. Jeg kan godt li tanken om at få simple men gode ting,
365 kan du få en vanvittig lækker ret.

366

367 I: Hvad er så det værste?

368

369 D: Farsbrød, eller nej. Kogt hamburgerryg det er helt sikkert det klammeste. Jeg synes det ser så
370 nasty ud og det er helt lyserødt og grisset på den forkerte måde. Jeg synes generelt ikke at svin
371 gør sig godt i køledisken.

372

373 I: Hvorfor ikke?
374
375 D: Jeg synes det er kombinationen af, at det altid er det billigste kød. 1 kg hamburgerryg 15
376 kroner for et kæmpe stykke kød. Og koteletter i fad, kødet er også pisse ulækkert. Jeg spiser ikke
377 så meget svin, andet end bacon.
378
379 I: Er det baseret på udseendet og pris?
380
381 D: Ja prisen. Det har også noget at gøre med at svineproduktioner er noget af det ulækreste. De
382 er så store, og jeg tror ikke, at man som svin har man det ikke godt. Vi var engang på et
383 konventionelt landbrug, og de blev bare møvet ind på meget lidt plads, og de fik sår og havde
384 rifter, og bliver pumpet med penicillin. Det synes jeg er hamrende ulækkert. Og det at vi
385 producerer så meget, og at det er så billigt, det er vildt ulækkert.
386
387 I: Påvirker det dit valg i køledisken?
388
389 D: Ja det gør det helt sikkert. Hvis der ikke er kylling eller oksekød eller hvad jeg ellers havde
390 tænkt mig, så køber jeg ikke svin i stedet.
391
392 I: Ville du så vælge en køderstatning?
393
394 D: Ja det kunne jeg godt finde på. Jeg har prøvet Løgismoses kikærtefars, som jeg synes er meget
395 sjov og fed. Så er der jo plantefarsprodukterne, hvor jeg synes, at tanken er rigtig god, men det
396 ser lidt underligt ud. Jeg synes det er lidt skørt at plantebaserede ting skal ligne rigtig fars på
397 den måde. Altså jeg forstår nudging effekten, men jeg synes det ser lidt underligt ud at det ligger
398 dernede. Jeg synes generelt også at oksekød ser lidt underligt ud.
399
400 I: Så du vil hellere ikke spise kød, end at vælge noget kød som du ikke normalt er vant til?
401
402 D: Ja det ville jeg. Det handler måske om, at nu har jeg prøvet plantefars nogen gange som
403 erstatning i lasagne eller i burgere, men som forbruger bliver jeg jo ikke klogere. Jeg får at vide
404 hey du kan bruge det som erstatning, men jeg bliver jo ikke klogere på brugen af kød kontra
405 plantefars og det giver mig heller ikke sådan en "okay wauw en lækker vegetarret jeg lærte der",
406 for det er jo altid kødretter hvor kødet så er taget ud. Det synes jeg ikke er så spændende.
407
408 I: Hvorfor ikke?
409
410 D: Det er ikke fordi man skal blive klogere som forbrugere, men når det ligner fars på den måde
411 så kan jeg jo heller ikke lade være med at holde det op imod fars. Og der synes jeg at det taber
412 anytime, især smag. Men ideen om at vi spiser mindre kød kan jeg jo godt li, jeg har måske bare
413 brug for at der også bygget nogen flere produkter på. For eksempel nogen lasagneplader som
414 ikke var lavet af hvedemel, eller så man kunne købe ind i hele universet i stedet for en lille del.
415
416 I: Hvor finder du inspiration til madlavning?
417
418 D: Det ved jeg faktisk ikke. Jeg prøver at have lidt inspiration, for eksempel tasty videoer på
419 Facebook, hvor man måske ser en vildt lækker one-pot ret, men jeg glemmer det altid sekundet

420 efter jeg har set det. Så meget inspiration kommer nok også fra hvad man får at spise når man er
421 ude. Jeg er ikke sådan en der slår op i en kokebog.

422

423 I: Hvad mener du med spise ude?

424

425 D: Jamen det gælder også hjemme ved andre. Jeg synes for eksempel altid man får noget
426 spændende hjemme hos mine venner, og det kan godt være meget inspirerende for mig. Jeg gad
427 godt der var flere opskrifter på de produkter man køber. Det måtte også være sådan noget "Jeg
428 smager godt sammen med olivenolie og tomat" for eksempel.

429

430 I: Det her er Naturli Hakket hvad tænker du om det?

431

432 D: Jeg tænker kød. Jeg tænker bare at det er kød. Jeg synes faktisk den er lidt ulækker. Den føles
433 bedre end almindeligt vakuumpakket kød, det er som om det ikke er så stift i det. Det er som om
434 den er lavet i noget mere naturligt plast, ah okay det er det også. Jeg tænker at jeg ikke havde
435 lavet det som sådan noget strimlet kød. Og så kan man jo ikke lade være med at kalde det for
436 kød, for det ligner jo kød. Naturli' er til gengæld bare et vildt godt navn.

437

438 I: Hvad synes du om navnet Naturli' Hakket?

439

440 D: Jeg synes ikke at hakket gør noget for mig. Det gør det selvfølgelig let for forbrugeren at skifte
441 fra almindeligt hakkekød til Naturli hakket.

442

443 I: Er det nemt at aflæse produktet?

444

445 D: Nej det synes jeg ikke. Der står selvfølgelig 100% plantebaseret det er jeg med på, men det
446 ligger jo lige ved siden af det almindelige kød. Det er en form for kød-camouflage for man ser
447 den jo ikke rigtigt. Men jeg er med på, at det er der den skal ligge. Jeg har heller ikke løsningen
448 på hvordan det skal se ud, for jeg synes det er en svær opgave de har begivet sig ind i.

449

450 I: Hvad tænker du om indpakningen?

451

452 D: Jeg synes egentlig den er meget pæn med det grønne. Farven på produktet er måske ikke så
453 appetitligt. Teksturen på det også. Jeg forstår ikke hvorfor man ikke har brugt mere krudt på at
454 fortælle hvad der faktisk er i. Nu står der at der er Karl Johan i, hvorfor har man så ikke sat en
455 kæmpe karl johan svamp udenpå. Så altså mere fokus på ingredienserne, og ikke bare fokus på
456 hakket 100% plantebaseret. Der kan jeg bedre li den fra Løgismose hvor der står at det er
457 kikærtefars eller hvad den nu hedder.

458

459 I: Hvad tænker du om de små mærkater?

460

461 D: Der sker mange ting på lidt plads. Det kræver lidt at man får den op i hånden, og det ved jeg
462 ikke om man gør. Jo måske på grund af prisen, fordi det er billigere end almindeligt kød.

463

464 I: Hvordan synes du det smager?

465

466 D: Den er ret anonym og den smager ikke af særligt meget. Den fungerer jo fint i en lasagne, men
467 jeg synes ikke den fungerer som bøf i en burger. Der er noget helt off.

468
469 I: Hvorfor købte du det?

470
471 D: Der var noget spændende ved det. Og så var det jo vildt hypet, og det var udsolgt over alt. Så
472 får man jo sådan en fomo over det, hvor man tænker fuck jeg er nødt til at prøve det hvis det er
473 udsolgt nu. Så synes jeg også det er et skide godt initiativ. Der er også mange procenter på
474 pakken 50% 10%. Nu er jeg meget sproglig, så sådan noget fatter jeg ikke.

475
476 I: Hvad ville få dig til at købe det igen, eller måske et lignende?

477
478 D: At jeg finder flere steder hvor jeg kan bruge det, i stedet for at det udelukkende er som
479 erstatning for kød. Der står også "Hakket til for eksempel bolognese eller lasagne". Det er også
480 svært, for de gør jo mange gode ting. For eksempel samarbejdet med plastic change, og der er et
481 logo for Danmark på. Det kan jeg skide godt li at det er lavet i Danmark, og det burde fylde
482 meget mere på pakken.

483
484 I: Hvad hvis jeg fortæller dig, at ingredienserne til produktet ikke er lavet i Danmark?

485
486 D: Det er jo en form for mild greenwashing. Jeg synes der har været lidt omkring indholdet, har
487 de ikke fået lidt hug for det?

488
489 I: Jo der har været noget.

490
491 D: Man kan sige, jeg tænker jo for eksempel ikke over at soya ikke kan produceres i Danmark,
492 for når jeg ser logoet der så tænker jeg jo at det er 100% dansk produceret. Så der bliver jeg lidt
493 skuffet.

494
495 I: Kender du andre som spiser det?

496
497 D: Ja det er jo en trend, og der er en tendens til at man tænker mere over det. Jeg kan godt nok
498 slet ikke fordrage at der nu er kommet en ting som hedder flexitarer, for hvorfor skal der laves
499 et label på noget som er ret normalt? I dag får vi ikke kød, og hvad så. Men jeg synes at jeg kan
500 mærke på min omgangskreds, også i mulighederne for take away og steder man går ud, at der er
501 flere valgmuligheder. Det er ikke længere kun cafeburgere, men der er mere vegetarisk og også
502 steder som er rent vegetariske. Det gør det nemmere som forbruger at komme ud og tage noget
503 med hjem. Det er sværere for mig at lave noget vegetarisk, fordi jeg ikke har tankegangen og
504 opskrifterne på rygraden, hvor jeg jo med kød har en masse opskrifter jeg altid kan gå til.

505
506 I: Hvad synes de om produktet i din omgangskreds?

507
508 D: Jeg tror de synes det er okay. Jeg tror ikke der er så mange af dem som køber det. Måske fordi
509 der er lidt gimmick over det. Men så tror jeg bare de lader være med at spise kød.

510
511 I: Hvor har du set produktet henne?

512

513 D: Netto. Og så har de været gode på sociale medier. De havde en periode hvor de var all over
514 the place. Jeg opsøgte det så i Netto efter jeg havde set det på de sociale medier. Det var først
515 efter jeg så det et sted, måske på Instagram eller Facebook, så gik jeg ned og kiggede efter det.
516

517 I: Hvem tror du køber produktet?

518

519 D: Det tror jeg at der er mange som gør. Alt fra dem som gerne vil føle at de gør en forskel ved at
520 spise mindre kød. Men jeg har svært ved at gennemskue om folk som i forvejen er vegetarer
521 ville købe det, eller om de bare ville synes at det er plat.
522

523 I: Hvorfor ville de synes at det var plat?

524

525 D: Det ved jeg heller ikke. Jeg ved ikke om det community ville synes at det var noget som var
526 henvendt til dem.
527

528 I: Hvorfor tror du det er lanceret?

529

530 D: Det ved jeg ikke. Det er jo som om at der er flere og flere som tager stilling til det. Måske ikke i
531 praksis, men de tager stilling til det. Så det er jo et oplagt tidspunkt.
532

533 I: Tager stilling til hvad?

534

535 D: Både hvordan vi køber ind, det her med at vi skal spise mindre kød, og at madvarer og klima
536 hænger mere sammen. Så kommer produktet og er sådan "her" og uh det var dejligt
537 afslappende, for der er ikke noget klima eller CO2 kvote noget som skal opfyldes. Det virker som
538 et naturligt produkt.
539

540 I: Gør du dig sådan nogen tanker når du handler?

541

542 D: Ja helt sikkert. Det er lidt som om at for nogle år siden så var det ligesom tech virksomheder
543 der var fokus på, og nu er det noget med mad. Der er flere og flere som får succes med mad, og
544 det virker som om at der er flere og flere penge i mad. Der er flere som vil bakke det op, og der
545 er er en større kundegruppe.
546

547 I: Hvorfor tror du det har bevæget sig den vej?

548

549 D: Det har nok noget at gøre med, at vi kommer fra en kultur hvor alt kan vi bestille hjem over
550 nettet, og pludselig vil vi gerne værne om det lokale og bestille lokale produkter. En lang
551 årrække var det seje Facebook og Amazon og alt kunne bestilles hjem. Nu vil vi hellere ud til
552 naboen som er lokal landmand, og det giver den her lidt en følelse af.
553

554 I: Hvad for en ret ville du lave med det?

555

556 D: Det ville være en af de retter som de skriver på pakken. For ellers ved jeg ikke hvad jeg skulle
557 lave med den. Jeg har fået det to gange, og en af retterne står på. Eller ej der står fanme også
558 hakkebøf, og det er jo de to retter jeg har lavet med det. Så det er også det jeg mener med, at det

559 er deres ansvar at hjælpe os forbrugere, jeg er med på at vi ikke kan få en lille opskriftsbog med,
560 men at vise et større univers med det.

561

562 I: Hvorfor tror du det var de to retter du lavede?

563

564 D: Fordi det var det som virkede nemmest for mig, at kunne skifte ud. Det fungerede ikke for
565 mig i burgeren, hvor i lasagne er det bedre fordi kødet ikke er den bærende del i lasagne, så der
566 var det nemmere for mig. Men burgeren fungerede det ikke fordi smagen ikke var der. Jeg kan
567 ikke lade være med at kigge på det og tænke at det ligner kød, hvilket måske er problemet, at
568 man kommer til at sammenligne det op imod kød, og det er jo ikke en sammenligning værdigt.
569 Det her Hakket overfor hakket oksekød, der burde man måske spille på nogle andre ting som for
570 eksempel forskellen i forhold til klimaet.

571

572 I: Synes du det smager dårligt?

573

574 D: Nej, bare ikke af så meget.

575

576 I: Så hvad vinder i en smagskonkurrence?

577

578 D: Det gør oksekød. Det har en anden smag. Jeg kan godt li følelsen af at købe det her produkt,
579 det er på grund af Naturli be the change, så tænker jeg okay fedt kan jeg være det for 25 kr. Det
580 synes jeg er godt. Det er godt af dem.

581

582 I: Har du lagt mærke til at der har været mange skriverier om produktet?

583

584 D: Ja der kom jo en massiv positiv bølge på sociale medier, som fik mig derved, og så kom der
585 nogen som satte spørgsmålstegn ved indholdet og der var vidst også en ekspert ude og sige
586 noget. Så mistede jeg interessen lidt fordi der kom så mange meldinger. Der manglede Naturli at
587 gøre noget, eller måske var det meget godt at de var stille, det skal jeg ikke kunne sige.

588

589 I: Hvad synes du om skriverierne?

590

591 D: Jeg kan ikke lade være med at tænke når jeg ser produktet, "nå der var jo et eller andet med
592 det, jeg læste jo et eller andet". Det er også derfor jeg bliver ved med at vende den om og kigge
593 hvad der egentlig er i. Noget der måske ikke helt var så godt. Det synes jeg er en skam, fordi det
594 er det sidste ord og det jeg tager med fra det. Jeg startede jo med at være begejstret, og så endte
595 det med sådan en lidt flad fornemmelse. Jeg kan hvertfald godt få det sådan, at hvis jeg ikke lige
596 kan huske hvad det var som var dårligt ved noget, men jeg kan huske at der var et eller andet, så
597 udfylder jeg bare det hul med skepsis.

598

599 I: Så ville du vælge det fra overfor almindeligt kød?

600

601 D: Ja måske. For jeg ville nok tænke, at der var jo et eller andet så var kød virkelig så slemt
602 alligevel? Der er et arbejde for dem der.

603

Meningskondensering Daniel

Udsagn	Tema	Tolkning	Nyt tema
<p>1. Fordi det er det de er vokset op med. Kernefamilien der sidder sammen og vender dagen, og måske også taler om hvad der skal ske dagen efter. Der var vi lidt mere flydende eller dynamiske.</p> <p>2. Men jeg håber måske, at det ændre sig, når jeg får en familie.</p> <p>3. Noget af glæden ved at lave mad, er jo at lave det til andre. Jeg gør det også nogen gange til mig selv, men jeg har ret svært ved at hidse mig op over mad jeg har stået og lavet til mig selv. Så kan jeg bedre li andres reaktion, og man har gået og forberedt det.</p> <p>4. Det er noget socialt, nu skal vi rigtig hygge. Vi har haft en hård uge, så nu skal vi hygge. Det er en følelse af at nu må man godt snyde.</p> <p>5. Ja. Og når man så er sammen så skal hygge vinde. Jeg har jo en PhD i hygge og det er meget meget vigtigt for mig at hyggen er det som er i højsædet, og så kan sundhed og bæredygtighed og</p>	<p>Måltidet som samlingspunkt. Daniel er vokset op anderledes end det.</p> <p>Familier spiser anderledes end enlige</p> <p>Madlavning handler i højere grad om noget socialt for Daniel.</p> <p>Usund mad er godt i sociale sammenhænge, og det er okay at spise usundt sammen med andre. Usund mad er en belønning.</p> <p>Daniels værdier omkring hygge er højere og mere vigtige for ham, end miljø.</p>	<p>For Daniel er der en forskel i hvad man spiser, ift. om man er alene eller om man er sammen med andre. Mad opnår en større værdi for Daniel når han er sammen med andre, og han nyder maden mere. Det sociale betyder også, at han går på kompromis med andre værdier som f.eks. sundhed og miljø.</p> <p>Daniel er pt. single hvilket påvirker hans forbrug, og hans måder at tænke om mad. Han glæder sig til at få en familie, og gøre middagen til noget fælles. Han tænker, at det at blive en familie, vil ændre måden han tilgår mad og måltider på.</p> <p>Daniel vil ikke være udenfor et fællesskab, hvorfor han fik lyst til at prøve Hakket.</p>	<p>Mad og måltider er et socialt afhængigt fænomen.</p>

<p>klima godt blive pakket lidt væk.</p> <p>6. Der var noget spændende ved det. Og så var det jo vildt hypet, og det var udsolgt over alt. Så får man jo sådan en fomo over det, hvor man tænker fuck jeg er nødt til at prøve det hvis det er udsolgt nu. Så synes jeg også det er et skide godt initiativ.</p>	<p>Daniel vil ikke være den eneste der ikke har prøvet noget nyt. Han vil være med på noderne.</p>		
<p>1. Jeg kan faktisk godt li at lave mad, og at man laver noget omkring maden hvor man sætter sig ned og det bliver godt, men det er så sjældent at jeg når det. Jeg har tit ambitioner om at nu handler jeg ind til en hel uge, men når man bor selv så er det bare så tit at man får planer i løbet af ugen.</p> <p>2. Det har noget at gøre med måden jeg er vokset op på, og så tror jeg også at det ændrer sig hvis jeg får en familie på et tidspunkt. Lige nu er maden jo bare sådan et basalt behov for mig, jeg har ikke brug for meget andet end en rugbrødsfad.</p> <p>3. Så er der nok også noget barnligt over at jeg godt kan li at det er pakket ind, og</p>	<p>Daniel nyder at lave mad og især fællesskabet omkring det, men opnår det ikke lige nu grundet singlelivet.</p> <p>Når man er alene handler mad om behovstilfredsstillelse.</p> <p>Mad skal være nemt og praktisk. Mad behøver ikke at være noget</p>	<p>Daniel har et mål om at leve sundt, men singlelivet gør, at han ofte treater sig selv med noget lækkert som fx. chokolade.</p> <p>Daniel vil gerne have, at mad er et fælles projekt, men grundet singlelivet bliver det i højere grad praktik og lethed som vægtes.</p>	<p>Singlelivet skaber kompromiser</p>

<p>så kan man spise det på farten.</p> <p>4. Så kan det godt blive et stykke rugbrød, men så efterfulgt af en plade chokolade som blev min aftensmad. Så jeg prøver hele tiden at have det sunde som der kan laves flere retter ud af, som er mættende, og så noget lækkert til mig selv.</p> <p>5. Det er ikke fordi jeg bruger mange grøntsager, så det er jo ikke meget dyrere for mig at købe. Jeg er med på at hvis man er en børnefamilie så kan det hurtigt blive dyrt at købe økologisk, men for mig holder en pakke gulerødder jo en uge. Så om det er 5 kr eller 15 kroner det er ikke det der vælter læsset. Så det må gerne være økologiske.</p>	<p>fælles, når man er single.</p> <p>Mad skal være sundt men også lækkert og kan være selvforkælelse</p> <p>Det er okay ikke at spise økologisk, hvis man ikke har økonomi til det. Men økologi er en prioritet for Daniel.</p>		
<p>1. Jeg spiser meget on the go. Jeg kan bedst li hvis jeg kan kombinere transport med mad, for eksempel cykel med banan.</p> <p>2. Jeg har altid sådan at jeg kan lave forårsruller med rispapir, fordi det er så nemt. Man skal bruge ting som har forholdsvis lang</p>	<p>Mad skal være praktisk</p> <p>Mad skal være nemt at lave, så køleskabsindholdet er strategisk fyldt. Men også gerne til at tage</p>	<p>Det er vigtigt for Daniel, at mad ikke er besværligt og han vil gerne have gennemskuelighed i varerne. Daniel vægter sundhed og derfor er grøntsager en god måde at få noget nemt som også er sundt, fordi han kan gennemskue produktet.</p> <p>Når Daniel vægter</p>	<p>Mad skal være nemt, men gennemskueligt at bruge og få næring af.</p>

<p>holdbarhedsdato i forhold til at det er friske ting som skal i. Så behøver jeg ikke købe ind, så kan jeg nøjes med at købe kylling eller rejer eller noget. Så det er min go to. Så er der nok også noget barnligt over at jeg godt kan li at det er pakket ind, og så kan man spise det på farten. Så alle mulige former for suppe. Både på frost eller glas eller købt ude, fordi det er nemt.</p> <p>3. Der er bare nogen ting med grøntsager som er nemmere at handle ind, fordi det i forvejen er en sund ting, så jeg skal ikke tage stilling til noget, jo måske lige hvilket land de kommer fra.</p> <p>4. Jeg synes ikke at Hakket gør noget for mig. Det gør det selvfølgelig let for forbrugeren at skifte fra almindeligt hakkekød til Naturli hakket.</p> <p>5. Men jeg synes at jeg kan mærke på min omgangskreds, også i mulighederne for take away og steder man går ud, at der er flere valgmuligheder. Det er ikke længere kun cafeburgere, men der er mere vegetarisk og også steder som er rent vegetariske. Det gør</p>	<p>med - altså praktisk ift. gøremål/aftaler.</p> <p>Grøntsager kobler det praktiske behov med Daniels mad-ideal.</p> <p>Hakket er let at bruge, fordi det ligner almindeligt hakkekød. Men det er ikke det som er appellerende ved produktet for Daniel.</p> <p>Vegetarisk er generelt blevet lettere at vælge, men det er stadig et sværere valg fordi man, som ikke vegetar, ikke er vant til det og det kræver, at man har et stort bagkatalog i forhold til at finde på retter.</p>	<p>nemhed betyder det også, at han synes det er sværere at leve vegetarisk, fordi han ikke er vant til det. Dog roser han de mange tilbud der er kommet. Ligeledes synes han, at Hakket er et godt initiativ fordi han ved præcist hvad han kan bruge det til fordi det ligner almindeligt hakkekød.</p>	
---	--	--	--

<p>det nemmere som forbruger at komme ud og tage noget med hjem. Det er sværere for mig at lave noget vegetarisk, fordi jeg ikke har tankegangen og opskrifterne på rygraden, hvor jeg jo med kød har en masse opskrifter jeg altid kan gå til.</p> <p>6. Det ville være en af de retter som de skriver på pakken. For ellers ved jeg ikke hvad jeg skulle lave med den. Jeg har fået det to gange, og en af retterne står på. Eller ej der står fanne også hakkebøf, og det er jo de to retter jeg har lavet med det.</p>	<p>Selvom Hakket er et vegetarisk produkt, har Daniel ikke opfindsomhed til at benytte det til andet, end klassiske kødretter. (Hvilket nok også er pointen)</p>		
<p>1. Så siger jeg til mig selv, okay men så laver jeg bare det der i morgen. Jeg havde også en lang periode hvor jeg endte med at smide rigtig meget mad ud, hvilket jeg skammede mig lidt over. Så prøvede jeg i stedet at handle mere ind på dagen, hvilket har resulteret i at det blev rigtig meget take away.</p> <p>2. Jeg tror også jeg spiser de her retter fordi der næsten ikke er noget spild ved dem. Det er vigtigt for mig. Jeg</p>	<p>Daniel skammer sig over madspild.</p> <p>Det er vigtigt for Daniel at spise på en måde der værner om miljøet.</p>	<p>Det er en værdi for Daniel at værne om miljøet, og indtænke det i sit forbrug. Til gengæld ser han gerne, at det er let at træffe miljørigtige valg. Særligt mærkeordninger styrer han efter, da det så kræver mindre tankegods at handle. Derfor problematiserer han, at Hakket så åbenlyst efterligner hakket oksekød, fremfor at fremhæve, at det er et klimavenligt produkt.</p> <p>Daniel mener også, at</p>	<p>At være en miljøvenlig forbruger skal være nemt, ellers er man det ikke. Hakket opfylder det kriterie.</p>

<p>synes det er lidt noget svineri at man smider mad ud. Og jeg prøver at prædike det overfor mine forældre, for nu bør de jo selv men har fået en bedre økonomi, så de har købt mange af de der madkasser for eksempel fra Årstiderne, men de ender med at smide ret meget af det ud, og det synes jeg virkelig er en skam.</p> <p>3. Det er lige dele økonomisk tanke, og så er der selvfølgelig at det ikke er fedt med sådan et overforbrug. Folk må bruge alle de penge de vil på tøj og materielle ting, men jeg synes der er noget svineri i at smide så meget mad ud. Og det er ikke fordi jeg tænker at der er børn i Afrika som kan få det, men fordi jeg synes det er resourcespild.</p> <p>4. Det synes jeg bare virker tåbeligt. Jeg ved jo godt at det er vanvittigt at noget skal transporteres fra Argentina til Danmark hvad end det er kød eller grøntsager, det er ikke sundt for noget. Det er en ret håndgribelig ting for mig hvor jeg tænker her kan jeg gøre noget nu, hvor jeg føler at så har man i</p>	<p>Madspild er resourcespild og et større et end tøj.</p> <p>Hvor det er nemt at tage et miljørigtigt valg gør han det. Han shopper efter mærkninger, der gør det nemt at tage stilling.</p>	<p>Hakket er lavet til kødspisere som ønsker at gøre en forskel i deres forbrug, som gavner miljøet. Han mener derfor, at Hakket er et valg som er bedre for miljøet end almindeligt hakkekød.</p>	
---	--	--	--

<p>hvert fald taget stilling til det. Sådan shopper jeg meget. Jeg prøver at tage stilling til det, men så glemmer jeg det alligevel lidt. Så ser man et fairtrade mærke og tænker ah okay det må være fint nok. Når jeg ikke tænker over det så er det nok fordi jeg har travlt og bare griber noget på farten.</p> <p>5. Jeg tænker kød. Jeg tænker bare, at det er kød. Jeg synes faktisk den er lidt ulækker. Den føles bedre end almindeligt vakuumpakket kød, det er som om det ikke er så stift i det. Det er som om den er lavet i noget mere naturligt plast, ah okay det er det også.</p> <p>6. Alt fra dem som gerne vil føle, at de gør en forskel ved at spise mindre kød. Men jeg har svært ved at gennemskue om folk som i forvejen er vegetarer ville købe det, eller om de bare ville synes at det er plat.</p> <p>7. Både hvordan vi køber ind, det her med at vi skal spise mindre kød, og at madvarer og klima hænger mere sammen. Så kommer produktet og er sådan "her" og uh</p>	<p>Det er ikke lækkert, at Hakket ligner kød, men indpakningen er god fordi den er i mere "naturligt plast".</p> <p>Daniel mener, at Hakket er lavet til kødspisere som gerne vil gøre en forskel for miljøet.</p> <p>Hakket taler til dem, der gerne vil være klimavenlige, uden det er et besværligt valg at tage.</p>		
--	--	--	--

<p>det var dejligt afslappende, for der er ikke noget klima eller CO2 kvote noget som skal opfyldes. Det virker som et naturligt produkt.</p> <p>8. Det her Hakket overfor hakket oksekød, der burde man måske spille på nogle andre ting som for eksempel forskellen i forhold til klimaet.</p>	<p>Hakket er en konkurrent til hakket oksekød, men burde fremhæves som et klimavenligt produktvalg.</p>		
<p>1. Jeg stiller nogen gange nogle benspænd for mig selv, hvor jeg køber ind til en super sund ret og så noget ved siden af som er mere en treat til mig selv. Så kan det godt blive et stykke rugbrød, men så efterfulgt af en plade chokolade som blev min aftensmad. Så jeg prøver hele tiden at have det sunde som der kan laves flere retter ud af, som er mættende, og så noget lækkert til mig selv.</p> <p>2. Det skal lige siges, at jeg spiser også på ugentlig basis i hvert fald også en frysepizza, så det er altså ikke fordi det er sundt, for det er det i hvert fald ikke. Der er bare nogen ting med grøntsager som er nemmere at handle ind, fordi det i forvejen er en sund</p>	<p>Sundhed er vigtigt for Daniel, men han tillader dog ofte sig selv noget usundt.</p> <p>Sundhed er idealet, men frysepizzaen bliver alligevel valgt en gang om ugen. Det kræver værktøjer at være sund, så hvis det ikke er nemt, bliver det ikke sundt.</p>	<p>Sundhed er vigtigt for Daniels forbrug, men han efterlever ikke altid egne værdier. Hygge og smagen af de lækre, usunde varer vinder derfor over de sunde varer.</p> <p>Daniel synes også, at sundhed skal være en værdi for andre, og især familier med børn. Dog er det okay, at han ikke selv udlever det ideal, fordi det kun går udover ham selv.</p> <p>Der er også et element af imagepleje, for Daniel vil gerne fremstå sund, men ved godt, at de ting han lægger op på et kassebånd udstråler det modsatte.</p>	<p>Sundhed bør være afgørende for forbruget, men det er svært at efterleve.</p>

<p>ting, så jeg skal ikke tage stilling til noget, jo måske lige hvilket land de kommer fra. Men jeg giver også lidt op når jeg så kommer over til drikkevarer og kød. Jeg tror ikke rigtig jeg har nogen værktøjer til at vide hvad der er sundt og godt her, så min indkøbskurv er tit både fyldt med sunde og usunde ting eller bare blandet lort.</p> <p>3. Fordi jeg gerne vil fremstå som at jeg spiser godt, eller at jeg overvejende får gode ting ind. Så er det bare sådan lidt at lægge en pose gulerødder, to frysepizzaer og en plade Marabou op. Du snyder dig selv der homie.</p> <p>4. Det kan jeg godt blive forarget over. Jeg kan også godt blive forarget hvis de har børn med. De voksne kører deres egen sag, men når de så har børn med så tænker jeg okay så får de en cola og lærer at købe ind på en helt fucked up måde uden at tage stilling til det. Og det er ikke fordi at børn skal lære det helt fra starten af, men jeg synes da at forældrene skal forsøge at presse nogen gode ting ind i</p>	<p>Han vil gerne fremstå som sund (idealet), men han ved godt, at det gør han ikke.</p> <p>Forældre har et ansvar for, at deres børn får noget sundt at spise. Sundhed er en værdi for Daniel, som han dog ikke altid selv lever efter.</p>		
---	---	--	--

hovedet på dem.			
<p>1. 100 procent med et højt indhold af gluten. Pasta, pizza, lasagne og ja i den dur. Der er to ting i det. Der er komfort i det, hvor maden er god og måden man laver maden på er ofte af simple råvarer, og så kvaliteten af dem og fløde. Jeg kan godt li tanken om at få simple men gode ting, kan du få en vanvittig lækker ret.</p> <p>2. Det er ikke fordi man skal blive klogere som forbrugere, men når det ligner fars på den måde så kan jeg jo heller ikke lade være med at holde det op imod fars. Og der synes jeg at det taber anytime, især smag. Men ideen om at vi spiser mindre kød kan jeg jo godt li, jeg har måske bare brug for at der også bygget nogen flere produkter på. For eksempel nogen lasagneplader som ikke var lavet af hvedemel, eller så man kunne købe ind i hele universet i stedet for en lille del.</p> <p>3. Jeg tænker kød. Jeg tænker bare at det er kød. Jeg synes faktisk den er lidt ulækker. Den føles</p>	<p>Ærlighed i mad er vigtigt. Forstået som simple råvarer og kvalitet hvilket i Daniels optik gør en ret lækker uagtet sundhedsværdien af retten.</p> <p>Hakket er et uærligt produkt, fordi det ligner noget det ikke er.</p> <p>Uigennemsigtheden i produktet, at man ikke kan se præcis hvad det er, gør at produktet for</p>	<p>Daniel vægter, at et produkt er ærligt, forstået som, at det skal være gennemskueligt, hvad det består i. Hakket bliver særligt uærligt, fordi det visuelt ligner noget det ikke er, hvorfor man i endnu højere grad, skal undersøge hvad produktet faktisk består af. Derfor fremhæver han kikærtfars som et godt produkt, fordi det er til at overskue, hvad det faktisk indeholder/er.</p>	<p>God mad er ærlig mad.</p>

<p>bedre end almindeligt vakuumpakket kød, det er som om det ikke er så stift i det. Det er som om den er lavet i noget mere naturligt plast, ah okay det er det også. Jeg tænker at jeg ikke havde lavet det som sådan noget strimlet kød. Og så kan man jo ikke lade være med at kalde det for kød, for det ligner jo kød. Naturlig er til gengæld bare et vildt godt navn.</p> <p>4. Jeg synes egentlig den er meget pæn med det grønne. Farven på produktet er måske ikke så appetitligt. Teksturen på det også. Jeg forstår ikke hvorfor man ikke har brugt mere krudt på at fortælle hvad der faktisk er i. Nu står der at der er Karl Johan i, hvorfor har man så ikke sat en kæmpe karl johan svamp udenpå. Så altså mere fokus på ingredienserne, og ikke bare fokus på hakket 100% plantebaseret. Der kan jeg bedre li den fra Løgismose hvor der står at det er kikærtefars eller hvad den nu hedder.</p> <p>5. Man kan sige, jeg tænker jo for eksempel ikke over at soya ikke kan produceres i</p>	<p>Daniel ser ulækkert og mindre naturligt ud.</p> <p>Produktet er svært at aflæse. Når man ikke kan se, hvad der, er det uappetitligt.</p> <p>Uærligheden i at produktet selv siger et, men er noget andet.</p>		
---	--	--	--

<p>Danmark, for når jeg ser logoet der så tænker jeg jo at det er 100% dansk produceret. Så der bliver jeg lidt skuffet.</p>			
<p>1. Fordi det er ting jeg er ligeglade med. Jeg ved ikke hvor de kommer fra eller om der er palmefedt i, og der er jeg ligeglad. Det er ikke fordi jeg køber økologisk mørk chokolade, der køber jeg Milka eller Marabou fordi det smager vanvittigt.</p> <p>2. Ja det gør det. Jeg kan ikke li de der tomater der er i sådan en stor plastikbøtte, med et eller andet dødsygt klistermærke på. Der kan jeg bedre li tomater på stilk i en trææske.</p> <p>I: Hvorfor?</p> <p>D: Jeg synes bare det ser mere luksuriøst ud.</p> <p>3. Nej men jeg kan godt li det. Det er jo noget vanvittigt overfladisk. Det tiltaler mig, at der er taget stilling til at det ikke nødvendigvis skal være den billigste emballage som bruges. Jeg kan også godt li hvis det ikke er plastik. Der er tit vildt mange grøntsager som er i plastik, og det irriterer mig. Det er</p>	<p>Værdierne om sundhed og miljø gælder ikke for usund mad.</p> <p>Produkter pakket ind i plastik er dårlige, indpakningen skal være mere æstetisk.</p> <p>Den billigste emballage afspejler ikke produktindholdet positivt. Et friskt produkt bliver mindre friskt af indpakningen. Et signal om at have taget stilling til indpakningen giver et bedre produkt for Daniel.</p>	<p>Daniel finder værdi i æstetisk lækre varer, og mener at det gør varen mere gennemsigtig, hvorfor ærligheden højnes. Derudover er der en signalværdi for ham, i at købe æstetiske produkter.</p> <p>Daniel mener, at Arla er kapitalistiske mens Løgismose er et mere ærligt og gennemsigtigt brand. Dette baserer han blandt andet på emballagen.</p> <p>Store brands som f.eks. Arla positioneres som kapitalister, mens Naturli går fri på trods af, at det er Orkla Foods som ejer det.</p> <p>Det ville gøre Naturli mere troværdigt, hvis de lavede opskrifter der ikke var inspireret af klassiske kødretter. Det højner produktets ærlighed.</p>	<p>Varers æstetik er afgørende for forbruget</p>

<p>fordi jeg synes at grøntsager er en frisk ting som skal spises i løbet af et par dage, og plastik kan ikke nedbrydes så jeg forstår ikke hvorfor de skal kobles sammen. Typisk synes jeg også det er et tegn på at de kommer fra et eller andet skod sted af.</p> <p>4. Jeg prøver meget at vælge, særligt når jeg er i Netto, så synes jeg at Løgismose er lykkedes godt med at brande deres produkter, hvor jeg måske ikke synes så godt om Nestlé. Det er bare grimt. Jeg har ikke gjort mig nogen større tanker om Løgismose er bedre, men hvis der stod to produkter overfor hinanden så vælger jeg helt sikkert det pæne.</p> <p>5. Eller det lyder jo paradoksalt når jeg godt kan li pæne ting. Men jeg synes ikke jeg er så brandorienteret når jeg handler ind, som for eksempel når jeg shopper tøj og andre ting. Altså der er jo alle de her nye naturprodukter som jeg synes er ret fede, som også er gode på deres pakker. For eksempel rismælk og mandelmælk synes jeg ser flotte ud.</p>	<p>Produktets udseende gør at Daniel træffer til- og fravalg i forhold til køb.</p>		
--	---	--	--

<p>6. Jamen jo mere jeg tænker over komælk jo mere ulækkert, eller unaturligt bliver det for mig. Hvorfor skal vi ha mælk som fuldvoksne mennesker, når mælk i princippet er beregnet til at små skal få sul på kroppen og vokse. Det bliver brugt i den første fase af livet. Og ja så synes jeg også at Arla virker som nogle grådige svin.</p> <p>7. Man lærer børn helt fra barnsben af, at Arla er det mest naturlige brand vi har i Danmark. Der gad jeg godt at der var nogen som var klogere end mig, som kunne komme efter dem.</p> <p>8. Ja. Altså det er ikke fordi jeg tænker, at man skal opfinde en ny karton. Men hvis jeg havde haft et produkt, så havde jeg brugt den karton som stod på bordet hos familien, til at brande den lokale landmand. Nu står der måske Arla, og så måske en lille kryds og tværs, og så en reklame for et andet Arla produkt. Løgismose de har et billede af den ko som man har fået mælken af, og så ikke så</p>	<p>Opfattelse af mælks sundhed, der kan pege tilbage på produktets afsender.</p> <p>Et produkts afsender påvirker opfattelsen af selve produktet.</p> <p>En producent skal helst være ydmyg og lade produktet stå tydeligst frem (ærlighed)</p>		
---	---	--	--

<p>meget omkring Løgismose.</p> <p>9. Jamen fordi det viser at man har taget stilling. Det ligner ikke at jeg har købt mælken af nogen ligeså store kapitalistsvin som Arla, selvom de måske er præcis det samme.</p> <p>10. Farsbrød, eller nej. Kogt hamburgerryg det er helt sikkert det klammeste. Jeg synes det ser så nasty ud og det er helt lyserødt og grisset på den forkerte måde. Jeg synes generelt ikke at svin gør sig godt i køledisken.</p> <p>11. Det handler måske om, at nu har jeg prøvet plantefars nogen gange som erstatning i lasagne eller i burgere, men som forbruger bliver jeg jo ikke klogere. Jeg får at vide hey du kan bruge det som erstatning, men jeg bliver jo ikke klogere på brugen af kød kontra plantefars og det giver mig heller ikke sådan en "okay wauw en lækker vegetarret jeg lærte der", for det er jo altid kødretter hvor kødet så er taget ud. Det synes jeg ikke er så spændende.</p> <p>12. Det er jo en form</p>	<p>Det er vigtigt, hvad produktvalget fortæller om Daniel → signalværdien.</p> <p>Daniel vil ikke have svinekød, fordi det ikke visuelt er pænt.</p> <p>Plantefars er et fint produkt, fordi det er nemt at gå til, men det lærer ham ikke noget. Her skulle producenten have gjort en store indsats.</p>		
--	---	--	--

<p>for mild greenwashing. Jeg synes der har været lidt omkring indholdet, har de ikke fået lidt hug for det?</p> <p>13. Det ville være en af de retter som de skriver på pakken. For ellers ved jeg ikke hvad jeg skulle lave med den. Jeg har fået det to gange, og en af retterne står på. Eller ej der står fanme også hakkebøf, og det er jo de to retter jeg har lavet med det. Så det er også det jeg mener med, at det er deres ansvar at hjælpe os forbrugere, jeg er med på at vi ikke kan få en lille opskriftsbog med, men at vise et større univers med det.</p> <p>14. Det gør oksekød. Det har en anden smag. Jeg kan godt li følelsen af at købe det her produkt, det er på grund af Naturli be the change, så tænker jeg okay fedt kan jeg være det for 25 kr. Det synes jeg er godt. Det er godt af dem.</p>	<p>Daniel mener, at Hakket får kritik af at brande sig som et grønt alternativt, uden at være det.</p> <p>Daniel vil gerne have, at det bliver nemmere at lave kreative vegetariske retter, og ikke udelukkende replikere kødretter.</p> <p>Hakket kan tilføre en personlig signalværdi til Daniel. Produktet fortæller, at han for bare 25 kr. kan gøre en positiv miljøforskel, og det roser han producenten for.</p>		
---	---	--	--

Temaer:

- Mad og måltider er et socialt afhængigt fænomen
- Singlelivet skaber kompromiser
- Sundhed bør være afgørende for forbruget, men det er svært at efterleve
- God mad er ærlig mad
- At være en miljøvenlig forbruger skal være nemt, ellers er man det ikke. Hakket opfylder det kriterie
- Varers æstetik er afgørende for forbruget

Opsummering:

Daniel forbinder mad og måltider med noget socialt, hvilket også er styrende for hans tilgang til mad. Når han kan tilberede et måltid til andre, så ligger han mere energi i det og større nydelse. Så betyder mad mere. Daniel er single, hvorfor han spiser, hvad der er nemt, både i forhold til tilgængelighed, og måden det spises på; altså at man kan spise det på farten. Han vil gerne spise sundt og udvise sundhedsbevidsthed, men han undskylder sig ved at være single. Det betyder, at der fordi han ofte spiser nem og hurtig mad også skal have noget lækkert efter, fx chokolade. Usund mad er bare usundt, så der går han totalt på kompromis med sine idealer om sundhed, klimabevidsthed og økologi. Det handler igen om hans civilstatus, fordi han håber, hans idealer nemmere vil kunne udledes, hvis han har en familie. Daniel kommer ikke selv af en baggrund, hvor man som familie samlede sig som måltiderne, hvorfor han måske nu stiler efter at gøre det anderledes selv.

For Daniel er god mad ærlig mad. Man skal kunne aflæse et produkt og se hvad det er, og det skal også se pænt ud, for at det appellerer til ham. Han vil gerne være en miljøvenlig forbruger, så hvis et produkt signalerer miljøvenlighed vælger han det. Fx om det er mærket med Ø-mærket, at det er dansk produceret eller fair trade. Derfor medtager han også producenten, når han forholder sig til et produkt. Hvis produktet står tydeligst frem, så kan han bedre lide det, end hvis producenten, som fx Arla, står frem. Producenten skal være ydmyg, hvilket igen betyder at produktet er ærligt og dermed godt.

1 Interview 2 - Morten

2

3 I: Vil du ikke prøve at fortælle mig lidt om dengang du var barn og boede hjemme hos dine
4 forældre, hvordan I spiste aftensmad, sådan typisk?

5

6 M: Det var altid sammen. Jeg har en storesøster, der er 6 år ældre, så alle måltider, sådan var vel
7 mest dengang, det var altid sammen. Og det var vel ikke en begivenhed, men det gjorde man
8 ligesom. Selvom jeg gik til fodbold, og min storesøster til håndbold, så var det ligesom man
9 spiste dér. Typisk var det min mor der lavede mad, for det var den generation, og relativt livlige
10 diskussioner. Det var ikke et pænt middagsbord, hvor man sad og var ordentlige og sådan, der
11 var altid gang i diskussioner og en ret diskussionslysten familie og så sluttede det altid af med,
12 at min søster eller jeg havde tjansen med at rydde af og vaske op.

13

14 I: Hvorfor tror du I brugte meget tid på at diskutere og snakke sammen over middagsbordet?

15

16 M: Det er der flere årsager til. For det første har jeg altid været meget diskussionslysten helt fra
17 lille og har altid talt meget og altid haft virkelig meget på hjerte, det har jeg også i dag mange år
18 efter. Samtidig var det en relativt fri familie, fri opdragelse, ikke sådan særlig strengt opdraget.
19 Så kombinationen af at der var plads og nogle i familien der har noget på hjerte, så sker det jo
20 bare. Så var der den tvist at min far gik meget op i, at man måtte sådan set mene, hvad man ville,
21 man skulle bare kunne argumentere for det. Så det er rigtig mange gange, hvor han og jeg
22 diskuterede og hvor det rigtig mange gange er endt med, at jeg måtte rejse mig og gå hen i
23 reolen og hente en Gyldendals leksikon og så slog op under et eller andet og sagde, der kan du
24 selv se. Hvis ikke man kunne argumentere for, man havde ret, så kunne man i hvert fald gå hen
25 og slå det op.

26

27 I: Hvorfor tror du, det var vigtigt for ham og også vigtigt for dig i dag?

28

29 M: Det var vel meget med ikke bare at sidde og påstå alt muligt og i virkeligheden måske mere
30 vigtigt, ikke bare at få ret, fordi man råber højt eller fordi man er bedst vokalt, eller har den
31 stærkeste retorik, men fordi man kan argumentere. Han var en meget rolig mand, altså sådan
32 virkeligt et meget meget afbalanceret menneske. Jeg tror ikke jeg kan huske han nogensinde har
33 råbt ad mig eller hævet stemmen, så det var altid bare det der med, du skal kunne argumentere
34 og fremføre din sag ordentligt, så kan du mene hvad som helst, så det var sådan måske lidt på
35 den hårde måde, for nogle gange sagde man, sådan er det er jo bare for helvede. Det gider jeg
36 sgu ikke diskutere, det er kraftedme bare sådan det er. Og så kom, jamen jeg kan jo påstå det
37 modsatte, så må du jo argumentere, prøv at vind mig over på den anden side. Og det brugte vi
38 mange kræfter på.

39

40 I: Og det skete så tit ved middagsbordet?

41

42 M: Det var rigtig meget ham og mig, der snakkede og ikke så meget de andre.

43

44 I: Hvad for noget mad plejede I at få?

45 M: Jamen det var vel sådan relativt klassisk husmandskost, vil jeg tro, så der har sikkert været
46 frikadeller, hakkebøffer, måske senere hen lasagne og kartoffelmos, sådan noget. Begge mine
47 forældre var fra landet og så bedsteforældre på begge sider har haft landbrug, og jeg har selv

48 været på landet som barn - nu lyder det som om jeg er 80 ikke, men mine sommerferier som
49 barn var på landet. Det var med traktorkørsel og høstakke, og hvem kan finde de nye
50 kattekillinger, så det er ud af en husmandsfamilie. Så det var god almindelig kost. Men måske
51 også nogle gange, at min familie måske qua nogle af de venner mine forældre havde også sådan
52 prøvede nogle nye ting. Det tænkte vi sgu aldrig over, det var bare fint. Men hvis vi så havde en
53 kammerat, der skulle spise der, så synes vi måske nogle gange det var lidt mærkeligt, at vi fik
54 sådan nogle kartofler der først var skåret ud og så stegt i ovnen med rosmarin eller timian på -
55 hvad fanden var det for noget mærkelig mad? Det så man sgu ikke, så en gang imellem var det
56 eksperimenterende, men det var jo ikke crazy. Det var ikke sådan noget hippie-noget.

57

58 I: Der var aldrig sådan andre køkkener, men primært det danske?

59

60 M: Ja, og hvad vi så snusede til i Danmark dengang. Måske var der nogle der skulle have
61 moussaka eller have lasagne, eller hvad der nu var den ene store ting.

62

63 I: Så lidt trends også?

64

65 M: Ja, det var det nok, uden det blev helt vildt.

66

67 I: Hvad så med måden du spiser på i dag?

68

69 M: Ja, i virkeligheden så spiser jeg, altså vi spiser alt, alle mulige slags. Vi har ikke engang en stil
70 eller en retning, det er alle retninger. Det har selvfølgelig også båret præg af at jeg har været i
71 rejsebranchen i mange år, så kommer man bare til at smage alt muligt, og jeg har også arbejdet
72 en del år i SAS, jeg har rejst også rigtig meget på ferier, fordi jeg havde en nem tilgang til
73 flybilletter, dengang man begyndte at flyve, så vi fik personalebilletter og fløj alle mulige steder
74 hen, også dengang jeg var ret ung. Jeg tror bare vi spiser alt muligt, uden retning eller stil.

75

76 I: Jamen hvem laver mad hjemme hos jer?

77

78 M: Det gør alle de voksne

79

80 I: der er ikke en fast?

81

82 M: Nej, slet ikke.

83

84 I: Har du børn?

85

86 M: Ja, voksne børn

87

88 I: Så de bor ikke hjemme?

89

90 M: Nej, men altså i de 15-16 år vi har været sammen, har vi begge lavet mad, fuldstændigt. Så
91 der den ene du er god til det, jeg er ikke så god til sovs, men du er god til noget andet. Det bygger
92 man jo sådan op. Men altså indkøb og madlavning er fuldstændig helt fordelt.

93

94 I: Ikke sådan særligt rutinepræget?

95

96 M: Nej, overhovedet ikke. Det har også været sådan, specielt de sidste år, hvor arbejde har fyldt
97 mere, når vi ikke begge to har små børn, så bliver det også sådan noget, at man lige finder på
98 mere spontant. Jeg har lige set det her, jeg har også set den her opskrift, skal vi ikke prøve at
99 lave noget med tahin, det har jeg sgu aldrig prøvet før. Så står man der og så smager det ad
100 helvede til, men det var meget sjovt. Der er i virkeligheden ret meget eksperimenteren, når man
101 har tid. Det sidste jeg det har båret præg af de sidste par år. Der er mange muligheder, for alt
102 kan købes, det hele er der bare, der er ikke noget fremmed og mystisk man ikke kan få.

103

104 I: Hvorfor er det vigtigt at eksperimenterere?

105

106 M: Jeg ved ikke om det er vigtigt

107

108 I: det er sjovere, eller?

109

110 M: Det er jo heller ikke hver evig eneste dag, men altså det er jo sådan med, at man lynhurtigt
111 kan falde ned i faste vaner, hvor det er de samme syv retter, du laver, så i stedet for variation, så
112 er det krølsalat fremfor en anden salat, altså jeg orker ikke mere iceberg, altså rend mig i røven
113 med iceberg, det kan jo dræbe ethvert menneske. Så kommer der en modreaktion, hvor uden
114 det behøver at være supereksotisk, så har man bare lyst til noget andet, end at det er de samme
115 syv retter. Så for eksempel, så kommer der en anden periode, det har der lige været, hvor jeg
116 bliver helt vildt hårdt ramt af influenza, det har jeg aldrig før været i mit liv. Der er ikke nogle
117 der skal sige man flu, for det her var, jeg har aldrig været så hærget, og jeg bliver aldrig syg, altså
118 som i de tre sygedage jeg havde i sidste uge, det var de første i otte år, så sker der noget, altså
119 pludselig var det eneste jeg havde lyst til hakkebøf og sovs, altså sådan noget helt vildt, sådan
120 tungt, kraftigt, smagfuldt, dansk. Du ved store portioner, masser af sovs og bløde løg og sådan
121 noget og ikke andet, så der var en hel uge, hvor det bare var det.

122

123 I: Hvorfor tror du det lige var det?

124

125 M: Jamen det ved jeg sgu ikke, alt smagte jo ad helvede til, man havde ingen appetit, men man
126 skulle jo have noget mad, på en eller anden måde så var det som om, måske både smagsmæssigt,
127 men også lidt falde tilbage til noget af det der, nu skulle der sgu ikke være nogle underlige
128 salater med alt muligt drys eller hvad fa'n.

129

130 I: Altså man kan jo godt sige comfort food?

131

132 M: Nu skal der simpelthen bare noget, der smager og fylder og erkende at det bare gør jobbet.
133 På en eller anden måde var det mere benzin end det var noget andet, tror jeg.

134

135 I: Men så der er ikke nogle retter, hvor det er dine hofretter, som du laver et eller andet antal
136 gange om ugen eller måneden?

137

138 M: Jo, det er der nok i perioder, men jeg vil ikke sige, det er der over tid. I perioder, så fylder for
139 eksempel nogle bestemte grøntsager rigtig meget. For eksempel fennikel på 49 måder bliver en
140 meget smagfuld ting, hvis man laver den i ovnen bliver den ikke ligeså lakrisal, men alligevel
141 eksotisk og man kan lave den på sjove måder, så kan det godt blive en hof-ting et stykke tid, men

142 eller vil jeg sige, det er næsten aldrig over længere tid, at det er sådan nogle bestemte retter, det
143 synes jeg faktisk ikke. Det er virkelig forskelligt.

144

145 I: Nu nævnte du selv fennikel, er det meget sådan sæsonbetinget, nu nævnte du rejser, det kan
146 også være noget man lige har set i fjernsynet, hvor man tænkte det skal jeg lige prøve?

147

148 M: Det tror jeg faktisk ikke, jeg er så bevidst om, men det er nok en kombination af, at man lige
149 har set noget i supermarkedet eller man har set Anne Hjernøe lave en eller anden åndssvag ret
150 man noget, og så ej det skal man da også lige prøve, så hiver man lige et eller andet ud fra et
151 ugeblad, så ligger det og ulmer lidt og så har man lige overskudet, så tænker man ej nu laver vi
152 det med fennikel, det lød sgu meget lækkert. Hvor det før i gamle dage handlede om, hvad skal vi
153 have af kød, jamen det skal være fisk eller kylling eller, så synes jeg meget oftere, at det ikke er
154 kødet man tør udgangspunkt i. Det er oftere noget af det rundt om, og så kan vi lave noget
155 kylling eller fisk, eller så kan vi lige..

156

157 I: Hvordan kan det være?

158

159 M: Det ved jeg sgu ikke. På en eller anden måde er det som om at kødet bare fylder mindre. Det
160 er mindre vigtigt, i hvert fald indledningsvist tænker jeg. Så er der det der nogle gange at tænke,
161 ej på lørdag eller i morgen, så skal vi fandme have en bøf. Men det er også sjældnere og
162 sjældnere at det udsagn kommer, det er det faktisk. Jeg kan faktisk næsten ikke huske, hvornår
163 jeg sidst har sagt det, jo det var den der hakkebøf. Men ellers er det faktisk ikke særligt tit. Så er
164 det nærmere, at jeg siger, nu skal vi sgu have noget fisk og det skal ikke bare være det der
165 fucking laks, lad os nu prøve, der findes måske 20 danske fiskearter, som lever lige rundt i
166 vandene, men supermarkederne er enormt dårlige til at få dem ind i supermarkederne og så er
167 der det med at komme hen i en fiskehandel. Der er en eller anden hurdle med det, plus det også
168 er meget dyrt, ofte. Så nogle gange kan det godt være, nu skal vi altså have kigget på det med det
169 fisk. Nu skal vi altså prøve med det, og tage os sammen og prøve noget andet fisk. Men ellers
170 synes jeg oftere, at det er rundt om kødet, der fylder noget.

171

172 I: Har du gjort nogle tanker om, hvorfor det er grøntsagen, der mere er blevet stjernen i
173 måltidet?

174

175 M: Jeg har ikke tænkt så meget over det. Måske har det noget at gøre med, at kødet i sig selv ikke
176 kan varieres særlig meget andet end det man putter ovenpå kødet eller det man serverer til. Det
177 er det der udgør variationen ikke kødet i sig selv. Altså kylling er jo for helvede kylling, men man
178 kan lave det på hundrede måder, men det er måderne man laver det på, der gør, at kyllingen kan
179 smage forskelligt og måske er det i virkeligheden sjovere at sige lad os prøve at lave det der
180 fennikelfad, og det der tahin og så et eller andet og et eller andet og så noget kylling. I stedet for
181 at sige, nu skal vi have kylling, hvad skal vi have til. På en eller måde er det som om muligheden
182 er større når man tager udgangspunkt i det der er rundt om i stedet for at tage udgangspunkt i
183 kødet, for i virkeligheden så kan man jo lave hvad som helst slags kød til alle mulige grøntsager.
184 Det bliver ikke så bundet op på at det skal være det kød, for så kan det være kylling, eller kalkun,
185 altså i virkeligheden kan du lave varianter af kød til de her grøntsager. Tror jeg, måske.

186

187 I: Så det har ikke noget at gøre med fx sundhed eller miljøet, eller bedre udvalg af grøntsager?

188

189 M: Oftere når der er udslag omkring det med sundhed, så er det grøntsagen, der spiller ind. Så er
190 det der med, nu laver vi fandme en ordentlig, end i vinterhalvåret, det sker faktisk, så får vi
191 sådan et kålflip. Og det varer ikke bare en uge, så kan vi lave alle mulige slags kålting, nu er det
192 super tilgængeligt ude på vores egne marker, der er mange varianter, og super nemt at få til at
193 smage godt også varmt ikke. Men i vinterhalvåret, trænger man til grovfoder og nu skal vi gøre
194 lidt og føle sig sund, så bliver det kål i 17 varianter, som er ret nemt.

195

196 I: Hvad med sådan noget lokalt produceret?

197

198 M: jeg synes ikke det fylder så meget, som jeg egentlig gerne ville gøre det til. Jeg vil sige, at
199 Charlotte derhjemme, hun er gået sådan øko de sidste par år, jeg er ikke så meget. Jeg er ikke så
200 meget, det er også noget med hvordan jeg er påvirket af virkeligheden, fordi vi går ikke så meget
201 op i økologi, vi går op i bæredygtighed. Man kan sagtens få mere ud af en bæredygtig handling
202 end en økologisk. Det skal man ikke lade sig forvirre af. Vi går relativt meget op i om man kan
203 købe en dansk variant af noget, altså er det noget der er lavet lige herude, eller kan vi hente det
204 ude på marken, eller noget der er lavet i Svendborg, så er det måske smartere at købe det og
205 betale to kroner mere end det der så er hentet op nede fra Sydspanien. Det synes jeg vi er ret
206 konsekvente om.

207

208 I: Hvorfor er det smartere?

209

210 M: Ja, smartere, man kan i hvert fald sige, at ud fra en helhedsbetragtning, altså bæredygtighed,
211 så giver det i hvert fald ikke nogen mening, at vi skal spare en krone på at hive et hvidkål op fra
212 Spanien, når vi dyrker dem lige så fint lige ud i Rødovre, altså det giver ikke nogen mening. Og
213 det arbejder vi i virksomheden meget med og har taget nogle hårde beslutninger, som også er
214 økonomisk belastende, men som bare er en beslutning vi har taget. Virksomheden har
215 indkøbspolitik om, at alt hvad vi kan købe max 300 km væk, det gør vi, med mindre vi bliver
216 ruinerede, eller varene er så dårlige, at det ikke kan betale sig. Det betyder, at vi køber ikke
217 noget langt væk, fordi det simpelthen ikke giver mening at transportere fødevarer hele verden
218 rundt, fordi vi dyrker det lige rundt om hjørnet.

219

220 I: Hvorfor giver det ikke mening?

221

222 M: Det gør det ikke. Der er jo den helt klassiske med CO2-aftryks belastning, enhver kan regne
223 ud, at hvis jeg skal køre hvidkål fra Rødovre eller fra Malaga, så giver det ingen mening. Alene på
224 den konto, har vi taget nogle beslutninger i virksomheden, som er ret hardcore. Der er også
225 nogle varegrupper, som vi ikke har hos os, fordi de ikke kan dyrkes bæredygtigt, de kan ikke
226 dyrkes uden at de skamsviner miljøet. Tigerrejer det kan ikke fås i vores virksomhed, en kunde
227 kan ikke købe det, og vi har det ikke og vi sælger det ikke. Det gør vi ikke fordi der ikke kan føres
228 bevis for, at man kan dyrke eller fiske tigerrejer bæredygtigt, så man kan ikke få det her MSC-
229 stempel, som man kan få på en række andre fisk, og så kan man altså ikke få det her. Det er jo
230 ellers en vare, som er ret almindelig også på store buffeter og vi har jo alle sammen lavet det der
231 lækre thaimad derhjemme, men det kan man ikke her og det kan man så heller ikke hjemme hos
232 mig. Så alt det jeg picker up af lærdom i virksomheden, det overfører jeg så meget som jeg nu
233 kan hjem til. Jeg er også wiset up uden egentlig at jeg vidste det, ved at arbejde her, for der
234 bliver taget nogle rimeligt hårde beslutninger. Så på den baggrund.

235

236 I: Der er din kæreste eller kone derhjemme enig?

237

238 M: Ja ja, hun er faktisk mere, hun er endnu mere øko. Der har vi nogle gange en sjov diskussion,
239 for det der med bæredygtighed og økologi det er altså ikke nødvendigvis lige smart. Altså der er
240 måske ikke nogen super god grund til at hente økologiske blåbær fra Spanien, som for øvrigt
241 køre herop i en gammel Dieseltruck fra Polen. Faktisk vil man kunne regne ud, at det vil være
242 bedre at købe nogle lidt mere konventionelle blåbær i Chile, som vi ved er dyrket, måske ikke
243 økologisk, men sådan rimeligt fornuftigt, og så kan vi få dem fløjet hertil, så det samlede aftryk
244 er mindre, selvom dem dernede er økologiske. Man skal altså tænke sig om, man kan ikke bare
245 sige øko og så winger jeg lige samvittigheden af, altså det duer bare ikke vel.

246

247 I: Så springer vi videre til en typisk indkøbssituation, hvordan ser den ud?

248

249 M: Super spontan. Charlotte skriver sedler, det gør jeg ikke. Vi køber næsten aldrig ind sammen,
250 men vi køber lige meget ind vil jeg sige. Der er altid masser af basisvarer i fryseren, og vi har
251 altid en milliard grøntsager. Vi har altid 10 slags grøntsager, mindst, fersk og så er der også
252 noget på frost. Og så bliver det sådan lidt hvad smager det af i dag eller i morgen. Hvis
253 planlægning var et plus, så er vi super dårlige til det. Altså vi har ikke nogle små børn, og vi skal
254 heller ikke tænke så meget på økonomi, og sådan noget, så det bliver tit sådan noget kan du ikke
255 lige sørge for aftensmaden, for jeg kommer lidt senere hjem og så jo det kan jeg godt. Så tænker
256 man lidt, hvad har vi i fryseren, nå det glemte jeg at kigge efter, nå men så køber jeg lige et eller
257 andet, så det er meget spontant.

258

259 I: Okay, men der er altid en god basis?

260

261 M: Ja, vi har altid tonsvis af basisvarer. Altså en milliard dåser, bøtter, krydderier, tapas, alt
262 muligt af sådan noget.

263

264 I: Er det fordi, det altid er rart at have mad?

265

266 M: Ja, og så er det nemt, for man skal ikke købe alt for adam og eva, for så ved man okay det
267 smager sgu af pariserbøf, bare for at sige et eller andet, det kan det godt gøre nogle gange. Så
268 skal man bare have oksekød, nå det fik jeg ikke taget ud, skidt med det, jeg køber lige 500 gram
269 oksekød, køber nogle et eller andet groft toastbrød, så skal man lige have de der pickles, kapers
270 og den friske peberrod og resten har vi. Så er det nemt. Det er også relativt nemt at lave, det vil
271 være en typisk indkøbssituation. Ikke ret meget planlagt, jeg tror også masser af forsøg hen over
272 årene, skulle vi ikke prøve. Altså ligesom alle de andre idioter, så har vi tyve bøger med
273 suveræne salater og alt muligt og nogle gange får den et skud, så får vi kigget i den, og skulle vi
274 ikke prøve at lave den der og den der, og så får vi købt ind til den, men det holder næsten ikke.
275 Fordi så falder man ned i..

276

277 I: Det er ikke sådan en ret I så laver igen og igen?

278

279 M: Næh, plus at vi falder tilbage i det der med, at man køber relativt tit ind. Vi bliver aldrig de
280 der, der køber ind til en uge ad gangen. Også fordi, nogle gange, så er det sådan noget jamen jeg
281 kommer først fra arbejde halv seks og jeg skal også lige over og træne - jeg køber sgu lige noget

282 på vejen fra træning i Netto og så bliver det sådan noget, hvad smager det af og så lige på med
283 nogle tomater, mozzarella og basilikum og så bliver det sådan noget tak tak tak.
284
285 I: Så meget lystbetonet?
286
287 M: Rigtig meget lystbetonet.
288
289 I: Men også at det skal være lidt nemt?
290
291 M: Ja, det er klart, de fleste af ugens dage, får vi lagt de timer vi skal og så bliver det det. Så bliver
292 det ikke til 10 timers arbejde og halvanden times gourmet i køkkenet, det gør det bare ikke. Men
293 hvis vi skal have gæster, eller nogle gange inviterer vi vores søstre og så laver vi mad sammen.
294 Vi bestemmer retterne og så er det en del af det, at vi står sammen og laver mad i tre fire timer.
295 Det sidste er i virkeligheden bare at spise det, det er næsten det mindste af det, det er selve
296 seancen at man står. Så vi kan egentlig godt lide det, men det bliver bare ikke så tit til noget
297 større, men det skal smage godt, og det skal være friskt og så som du siger lystbetonet.
298
299 I: Er det fordi man er træt, når man kommer hjem fra arbejde, eller er det fordi man gerne vil
300 bruge tiden på noget andet?
301
302 M: Men det er vel en kombination af at man ikke har lyst til at stå halvanden time i køkkenet, når
303 man er hjemme halv syv, fordi hvem gider spise klokken ni. Altså selvom man ikke har børn og
304 alt muligt andet ikke . Det har noget med det at gøre, det er helt sikkert.
305
306 I: Så når I får besøg, så er det også de dage, hvor I har lidt bedre tid?
307
308 M: Ja ja, og så gider vi godt og gøre noget ved det, altså så kan vi godt stå og lave mad i timevis
309 og Charlotte er, altså er mere bum bum og hun er mere med opskrifter, det skal være ordentligt
310 og det skal laves fra bunden, hun går virkelig til den når det sker, og jeg er mere sådan ja ja, det
311 kan sgu godt være der stod tre æg, men nu var der kun to
312
313 I: Hvorfor tror du hun gør sådan?
314
315 M: Hun er bare meget ordentlig, fuldstændig kasse menneske. Der er en grund til, der står tre æg,
316 man skal ikke snyde med det. Der er super meget struktur og ordentlighed, altså det skal være
317 ordentligt. Men det er også sådan vi er som typer, altså det vil man kunne læse i enhver analyse
318 af os som personligheder og sådan noget, det går fuldstændig igen. Jeg er sgu mere sådan ja ja,
319 fint nok, så tager vi sgu bare et glas vin i stedet for, det er ikke så vigtigt. Men ja ja, begge ting
320 fungerer jo.
321
322 I: Men du handler primært i et supermarked?
323
324 M: Ja
325
326 I: Ja, hvad for nogle supermarkeder
327

328 M: Jamen jeg handler i dem, der ligger på vejen hjem. Jeg er stort set ligeglad, jeg gider bare ikke
329 handle i, altså jeg har nogle meget aktive fravalg, men jeg har ikke specielt aktive tilvalg. Altså på
330 min vej så ligger Fakta og Netto og det er de to jeg handler i, og hvis der er åbnet en Rema, så tog
331 jeg også den, det er ikke særlig vigtigt.

332

333 I: Hvad er så fravalgene

334

335 M: Ja, det er sådan noget som ALDI og LIDL, det bliver for rodet, altså i virkeligheden er det sgu
336 mange af de samme varer de har, men det er for udpint på en eller måde, butikskonceptet bliver
337 for udpint

338

339 I: Er det oplevelsen inde i butikken?

340

341 M: Ja og nu er det ikke fordi det at købe ind skal være en oplevelse på den måde for det skal
342 egentlig bare overstås, men det bliver bare meget, altså går man ned i en hvilken som helst ALDI
343 så er der én medarbejder ved kassen, som for øvrigt skal rende og fylde op og mange af deres
344 varer er stadig deres egne, sådan discountudgaver af en eller anden chokoladekiks og det bliver
345 jeg sådan, det er bare for udpint hele oplevelsen. Og hvis der ikke er en eller anden upside af at
346 handle der, så vil det kun være følelsen af, at det er for udpint. Altså jeg synes Netto og Fakta har
347 de samme varer, og det koster det samme og de ligger med 200 meters mellemrum, så tager jeg
348 den, hvor der er en parkeringsplads. Det er simpelthen ikke vigtigt, og begge de butikker, der
349 ligger på den vej, er nogenlunde pæne og ordentlige. Det er også noget med det, de har styr på
350 deres butik, der er varer og der er fyldt op og sådan noget, man gider jo ikke komme ind i et
351 supermarked klokken seks og så er det et østtysk radet supermarked, det gider man jo ikke

352

353 I: Man kan ikke få det, man gerne vil have?

354

355 M: Nej, det er pisse irriterende, så finder man et andet sted ikke

356

357 I: Nu fortalte du, at du ikke skriver indkøbsseddel, men hvad for tanker gør du dig, inden du skal
358 handle?

359

360 M: Men det er jo primært, hvad skal vi spise i aften, det er det. Og så rundt om det, så er der den
361 der, det der og det der skal vi have til aftensmad, og så tænker man lige, mangler vi frugt, grønt,
362 brød, mælk, altså det er nærmest sådan helt autopilot og så er det pluk pluk pluk og jeg køber
363 næsten aldrig noget spontant. Jeg er ikke den, der kommer til at købe for 150 kr ekstra af alt
364 muligt andet jeg troede jeg skulle have. Det sker ikke, altså ikke ret meget. Jeg er bare inde og
365 købe det jeg skal have og så skrider jeg igen.

366

367 I: Og hvordan er ruten så?

368

369 M: Altså den bliver præget af, at jeg skal derhen og finde ud af hvad aftensmaden skal være og
370 derfra kommer de der næste punkter som frugt og grønt og mælk og brød, hvad det nu lige er.
371 Så jeg tænker ikke over det, det er bare den samme vej

372

373 I: Er det så grøntafdelingen først eller?

374

375 M: Nu skal jeg lige tænke mig om, ja det er det både i Netto og Fakta, der er det grønt. Men der
376 starter jeg ikke, jeg går lige skridtet videre ind, eller det kan det godt hvis jeg har bestemt det
377 der med nu skal vi have det der noget, men hvis ikke jeg har bestemt og jeg skal bare hen og
378 kigge. Så kigger jeg måske lidt i grønt og lidt i kødmontren og det der falder mig først ind, det
379 køber jeg. Altså nu skal vi have de der grøntsager, eller en sjælden gang ej hvor sjov, der er frisk
380 sandart, hvad der aldrig er, men så skal vi kraftedeme have dét. Og så tager jeg min telefon,
381 hvilket jeg gør rigtig tit, sandart, hvis det ikke er noget jeg er vant til at lave særlig tit, og så er
382 det måske tre fire opskrifter og så vælger jeg bare en af dem, så plukker jeg de ting der skal til.
383 Eller ej hvor sjovt de har måske lavet gyros gryderet, så er det måske det. Det der lige falder
384 først ind, kød eller grønt, det afgør egentlig resten. Der er ikke dybere overvejelser, det er der
385 altså ikke.

386

387 I: Når man så står oppe ved kassen og man lægger sine varer op, tænker du nogle gange over,
388 hvad du lige lægger op først, eller er det bare som du nu får fat i dem?

389

390 M: Jamen der er jeg ret skolet, de tunge varer først.

391

392 I: Hvorfor det?

393

394 M: Det er noget med at de tungeste varer skal nederst i posen, når man pakker. Jeg kan ikke
395 engang sige, hvor det kommer fra, om det er fra min mor eller, altså jeg aner det ikke. Men det
396 ligger fuldstændigt indlejret, de tungeste varer skal op først og så de blødeste varer til sidst. Jeg
397 er ikke en af dem, der vender varen, så de nemmere kan scannes, det tænker jeg sgu ikke over.

398

399 I: Hvad med de andres varer, kigger du nogle gange hvad de andre køber?

400

401 M: Nej, aldrig, altså så skal det være fordi der er en eller anden der har købt 9 bølter remoulade,
402 altså det interesserer mig overhovedet ikke, eller nej, jeg ser det ikke. Jeg er ellers faktisk meget
403 sådan en der kigger på mennesker, altså jeg glør hele tiden på folk, sådan så Charlotte siger nu
404 glør du, kig den anden vej, men det gør jeg. Jeg er super vild med at glo på folk, men jeg kigger
405 sgu ikke på deres varer. Jeg kigger rigtig meget på mennesker og iagttager folk, altså det kan jeg
406 bruge timer på, også når man inde i byen og kigge på butikker, der glemmer jeg helt at kigge i
407 butikken, så kigger jeg på folk, for det er interessant.

408

409 I: Hvorfor?

410

411 M: Det ved jeg sgu ikke, alle mennesker har jo en historie og man kender den ikke, gad vide hvad
412 der er inde bag ved, og hvorfor har du det smykke på (om intervieweren, red.), tænk hvis det er
413 fra din mormor, altså det har jeg allerede tænkt 10 gange. Alle har jo hundredevis af små egne
414 hemmelige historier, så jeg går bare og tænker over dem. Sådan hvad laver hun, gud skal han
415 spise alene, har han fået nye sko, sådan noget, der er rigtig meget data der går ind.

416

417 I: Vi har været lidt inde på det, hvad for et supermarked man vælger og de har måske ikke det
418 fedeste udvalg, men ellers hvad synes du så om det udvalg, der er de supermarkeder du handler
419 i?

420

421 M: Jeg synes, at Netto, der hvor jeg handler mest, har et meget stort udvalg og jeg synes der er
422 mindst tre fire varianter af hver vare, om man er til mærkevaren, eller den billigste eller den
423 kendte eller ukendte, jeg synes der er et kæmpe udvalg og en kæmpe varians altså det må jeg
424 sige. Det er klart, at hvis man går i et sydeuropæisk supermarked, hvor der er tres forskellige
425 skinker, det behøver vi ikke vel, det er selvfølgelig fascinerende når man er på ferie og ser det
426 der gigantiske udvalg, men vi behøver det jo slet ikke, vi får stress af alle de der valg.

427

428 I: Så det fungerer til hverdag?

429

430 M: Jeg synes der er et meget fint udvalg og det er heller ikke dyrt

431

432 I: Hvad med til fest og særlige anledninger?

433

434 M: Så vil jeg sige, så er der nogle varer, der går man måske i Føtex og finder måske nogle lidt
435 bedre, lidt dyrere varer. De har antageligt nogle lidt bedre varer, i hvert fald dyrere. Måske også
436 nogle typer mærker, eller varegrupper, man måske ikke lige kan finde i Netto. Fx Nigellafrø eller
437 en anden speciel ingrediens, men altså jeg vil sige det er en gang ud af hundrede, at vi er nødt til
438 at gå ind i et andet supermarked, for at finde noget specielt også når der skal være fest. Jeg synes
439 faktisk at sådan nogle som Netto har et kæmpe udvalg og en stor varians. Jeg synes det er nemt
440 at handle i Danmark og jeg synes også det er billigt.

441

442 I: Altså ift. udlandet?

443

444 M: Nej, det kan jeg ikke sådan lige sige. Jeg ved godt, vi har nogle statistikker, der siger, vi ikke er
445 lige så billige som udlandet, men jeg vil næsten ikke engang kunne forstå, hvordan det skal blive
446 billigere, for hvordan fanden skal man tjene penge? Der er en eller anden pose med brød, der
447 koster 9 kr., og der er pose rundt om og den der chip med datoen på og der er nogle der har
448 lavet brødet og ingredienser til brødet, og der er moms og der er transport og både
449 brødfabrikken og Netto skal tjene på det, jeg kan slet ikke forstå der er penge tilbage, det kan jeg
450 virkelig ikke. Det er rigtig tit jeg tænker, det kan jeg simpelthen ikke forstå.

451

452 I: Hvad så med dyrere varer?

453

454 M: Men det er klart at der er selvfølgelig et andet forhold, for det er ikke nødvendigvis meget
455 dyrere at lave dyre varer, men jeg er ikke særlig mærkevareramt på fødevarer.

456

457 I: Ja, mit næste spørgsmål er også om der altid er nogle brands du vælger?

458

459 M: Det vil der være på nogle varer, men der er ikke mange varegrupper, hvor jeg vil sige, jeg er
460 loyal eller går efter. Men man behøver ikke være dummere, end at vende det rundt og så ser
461 man, det er produceret samme sted. I et gammelt LinkedIn-opslag jeg lavede for måske
462 halvandet år siden kaldte jeg for kammerjunke-gate. For der blev jeg provokeret af, at jeg i
463 Fakta, lige ved siden af hinanden, så var der Karen Volf, super lækre kammerjunke og de
464 kostede måske 100 kr kiloet, og ikke engang flyttet en meter væk, men i samme opstilling så var
465 der en eller anden discount kammerjunke, og så er den lavet på Bisca, som er Karen Volfs
466 fabrikker, fuldstændig samme fabrik, samme sted, og jeg vender de to om og det er stort set
467 samme fedtindhold, sukkerindhold, kardemomme, palmeolie, rend mig i røven, det hele er stort

468 set det samme, jeg kan ikke faktisk retfærdiggøre en pris, der er næsten fire gange så høj, når
469 jeg vendte den om og det blev jeg provokeret af. Altså at man som supermarked ikke engang
470 gider prøve at gøre en indsats for at forklare kunden, som er kommet ud af den samme fabrik af
471 den samme dej, skal koste fire gange så meget som Karen Volf, bare fordi den har en flot grønne
472 farve, der bliver jeg anti. Jeg bliver simpelthen provokeret af det. Det er dårlig forretning, det er
473 dårlig købmandsskab. Det er fornærmende mod kunden, sådan har jeg det, jeg bliver faktisk
474 indigneret.

475

476 I: Hvorfor:

477

478 M. Jamen fordi jeg synes det er at tale ned til kundernes opfattelsesevne. Det svarede jo til, at jeg
479 herovre på Bella Sky sagde, jamen nu har du et værelse her på 2. etage der kigger du godt nok
480 ind mod det andet tårn og det koster 500 kr. Så har jeg et værelse heroppe på 9. etage, helt
481 samme størrelse og der kigger du ud på fælleden, det koster 2000 kr., den samme dag, det hele
482 er det samme. Det er der jo ingen, der ville finde sig i. Men hvis jeg gad at gøre mig en umage for
483 at forklare, at det er den fedeste udsigt og der er nogle andre møbler, eller hvad fanden ved jeg
484 der kunne retfærdiggøre prisforskellen. Så der er både båret af, at jeg ikke er sådan særligt
485 mærkevareafhængig eller fokuseret og så det der med, når man ikke gider gøre en indsats for
486 ligesom at retfærdiggøre sin pris, så køber jeg selvfølgelig den billigste. I ren trods.

487

488 I: Hvad så med de gange, du ikke køber det billigste, du siger der er nogle brands du hælder
489 mest til?

490

491 M: Jeg vil dårligt nok vide hvad det er for nogle

492

493 I: Der er sådan nogle klassikere, der er mange, der går op i eksempelvis hvad for nogle æg eller
494 mælk de køber

495

496 M: Jamen æg for eksempel der er det skrabeæg eller økoæg, men jeg er ligeglad hvor de kommer
497 fra

498

499 I: Hvorfor det?

500

501 M: Fordi en høne er en høne, hvis bare man har behandlet den ordentligt og det kommer fra
502 Danmark. Jeg kan ikke placere min mærkevareloyalitet for æg et bestemt sted for jeg ved ikke
503 nok om det, jeg interesserer mig heller ikke for det. Jeg kan ikke årsagsforklare det. Hvis jeg skal
504 prøve at lave en parallel til nogle andre varegrupper, så sportstøj for eksempel, altså jeg kunne
505 aldrig drømme om at købe løbesko i et eller andet discountmærke, altså aldrig, og det er bare
506 fordi der ved jeg, eller jeg tror jeg ved, at hvis jeg køber et par Asics, som passer godt til min
507 meget smalle fod, med høj svang og stejl hvad fanden jeg har, så ved jeg bare, at så bliver det
508 ikke godt. Så der køber jeg mig til noget tryghed i mærket.

509

510 I: Så det er et kvalitetsstempel?

511

512 M: Ja, det synes jeg. Et meget godt eksempel, man kan købe de her kardemommekager eller
513 hvad fanden de hedder Bastogne, og så har Netto jo for længe siden lavet sin egen version og så
514 en dag, så tænkte jeg, de koster jo det halve, og jeg kan rigtig godt lide den der kage ikke,

515 kanelkage, og den smagte fuldstændig ens, selv ikke efter tyve forsøg, så køber jeg den billigste
516 næste gang.

517

518 I: Er det også selvom den dyrere f.eks. er økologisk?

519

520 M: Ah, det kunne måske godt være, hvis der nu var en eller anden forskel i varen, så kunne det
521 godt være. Men hvis de er sammenlignelige smagsmæssigt og ellers er lige gode eller dårlige for
522 miljøet. Der er virkelig ikke ret mange varegrupper inden for fødevarer, altså med kyllinger, så
523 kigger jeg efter om den har haft et nogenlunde fornuftigt liv, så vil jeg hellere betale 50 kr eller
524 60 kr end jeg vil købe tre frosne, der har rendt rundt på en millimeter fri plads og haft et ussel
525 liv. Men det er måske ikke så meget varen, det er mere historien om varen og faktisk så tror jeg
526 for mit vedkommende, så handler det mindre om, at præcis det brand står for det, men at en
527 hvilken som helst vare kan fortælle en historie, og det er historien der er interessant. Altså ikke
528 ej hvor er det romantisk den har boet ude på landet, men rent faktisk, at der er noget fakta om
529 den her vares tilvejebringelse, hvordan er den blevet til det her, og så er jo sgu ligeglad om den
530 hedder Danpo eller Rose Poultry eller hvad fanden den hedder. Men hvis det er dyr, der har haft
531 det ordentligt og det kan dokumenteres og du ved, Dyrenes beskyttelse eller hvem fanden det
532 nu, der har stemplet det, så betyder det mere end hvilket brand det er.

533

534 I: Men hvorfor er dyrevelfærd vigtigt egentligt?

535

536 M: Det er jo noget med at opføre sig ordentligt og tage ansvar og det kan jeg jo mærke er
537 kommet stærkt i de fire år, hvor den her virksomhed har været som den er her, hvor det har
538 været en meget tung ting. Da jeg jo har været chef for kommunikationsafdelingen og
539 markedsføringen, så har det jo været en kæmpe del af mit arbejdsliv at omsætte de handlinger
540 til noget tekst og til noget viden og noget faktabaseret, og vi har markedsført os på det, så der
541 har jeg haft en stejl kurve på min egen retfærdighedssans, altså hvis man skal man sgu, og
542 det har jo også at gøre med økonomi, for ofte vil de varer være dyrere end de andre, så der
543 bliver sådan noget samvittigheds-noget for for mig. Vi bliver nødt til at gøre det ordentligt, for
544 ellers smadrer vi det hele og efterlader regningen i børneværelset. Det kan jeg sgu ikke være
545 bekendt. Det ligger meget stærkt og har måske før været en faglig holdning, og privat har jeg
546 ikke tænkt så meget over det, men de sidste fire år fylder det også meget privat. Altså der er
547 rigtig mange aktive valg vi foretager i det vi køber og det vi gør, eller ikke køber, det synes jeg
548 faktisk.

549

550 I: Så springer vi lidt til, hvad det bedste du ved at spise er?

551

552 M: Det bedste jeg ved at spise (tænkepause) Men faktisk ender det jo med at være de der
553 gammeldags retter, hvilket jo faktisk ikke er overraskende. Det kan jeg jo også se blandt venner
554 og bekendte, som har børn på min drengs alder. De der unger falder også fuldstændig til patten.
555 De kan godt lide det. Så det er sådan noget du ved, altså jeg elsker noget kartoffelmos med
556 gullash, stegt flæsk med persillesovs, jeg går aldrig død på det. På en eller anden måde bliver det
557 bare ved med at være sådan en, for det er ikke en romantisering af det, det kunne det også godt
558 blive, men det er simpelthen bare, det er ukompliceret. Det er selvfølgelig også at fedt og salt
559 bare smager, der er mennesket jo bare en frygtelig oplevelse, vi er jo så nemme. Man skal bare
560 have noget fedt, salt og sukker, så jubler belønningscenteret, så står hele lortet og klapper oppe i
561 frontallappen, men det er sådan noget. Det er rigtigt tit sådan noget hvor jeg siger, ej det er

562 kraftedeme godt, og det er helt tilbage til mine barndomsretter sådan noget der. Men der er
563 også masser af andre ting, man har lavet og smagt og tænkt ej det var fandme lækkert det der,
564 men det bliver bare tit, hvis man skal svare kort på det der, så er det de gammeldags ting.
565

566 I: Hvad er så det værste?
567

568 M: Det ved jeg ikke, der er nogle ting jeg ikke kan lide simpelthen, lever for eksempel. Det
569 hadede jeg også som barn, det hader jeg stadig. Indmad, det smager ad helvede til.
570

571 I: Og det er smagen?
572

573 M: Det har jo sådan en vildt dyrisk smag eller hvad fanden man skal sige, og det falder
574 simpelthen bare ikke i god jord. Og så er der sådan nogle grøntsagstyper, som bare er træls
575 altså, sådan rosenkål, selleri, som er noget mærkeligt pis altså. Gud har opfundet det på en dårlig
576 dag, han var bare vred og så opfandt han selleri.
577

578 I: Er det også smagen?
579

580 M: Det er simpelthen smagen, jeg tror også det er bitterheden. Helt tilbage fra man var barn, så
581 kunne man heller ikke lide noget, der var for bittert, og sådan for skarpt. Tror jeg.
582

583 I: Inspiration til madlavning, hvor får du det henne?
584

585 M: Rigtig tit når jeg skal finde på noget, så er det ah kunne man ikke, ej det er længe siden vi har
586 smagt en sandart, eller hvor er det længe siden vi har lavet noget med det der. Det kan være en
587 grøntsag eller et specielt krydderi. Så ryger jeg ind på opskrifter dk eller nogle af de der store
588 madsites, hvor man kan taste ind, så kommer der 80 opskrifter med et eller andet.
589

590 I: Hvad er det for nogle sites, opskrifter dk og?
591

592 M: Ja og alletiders opskrifter, karoline, altså jeg skriver sgu bare opskrifter i Google, så er der de
593 der fem seks store sites, som ligger øverst i søgefeltet, det er de samme jeg finder hver gang. Og
594 de er sådan nogenlunde skåret over samme læst, altså man kan taste ingredienser ind eller man
595 kan søge på forret eller hovedret, salat. Der finder jeg rigtig tit noget, det er super nemt. Rigtig
596 mange af de forslag der er er sådan almindelige nogenlunde tilgængelige ting, så man ryger ikke
597 ind i sådan noget super sofistikeret noma, for det er der jo ikke nogen almindelige mennesker
598 der kan, så det gider man ikke, så går man ud af det der søgefelt igen. Så det synes jeg fungerer,
599 altså det er nemt for mig, og man får altid tyve forslag, så kan man sige, puh den med rosenkål
600 gider jeg ikke, væk med det. Det er bedre med noget andet kål.
601

602 I: Man er ikke så bundet fast?
603

604 M: Nej, altså det giver et enormt hurtigt et stort udvalg, så kan man lynhurtigt se, nå jeg skal
605 have det der og det der og så når man ned og ser hvor helvede skal jeg købe nigellafrø, det kan
606 man ikke engang købe i Føtex, nå videre, tilbage, jeg finder en anden opskrift.
607 Hovedingrediensen, det kunne være den fisk, så finder man en med nogle lidt mere normale

608 ingredienser. Sådan er det rigtig tit og jeg bruger meget min telefon til alting, det er super nemt
609 og bare der det hele ligger.

610

611 I: Så skal vi snakke lidt om Naturli' Hakket, som produkt. Jeg har taget den med, for det er meget
612 sjovt at se det live, når man snakker om det, selvom du nok har set det.

613

614 M: Jo jo jeg køber det selv, jeg har to derhjemme i fryseren.

615

616 I: Ja, hvad tænker du når ser det her produkt

617

618 M: Når jeg ser det, så tænker jeg.. Der er er to reaktioner. Det ene er, at jeg godt kan forstå at de
619 laver det og producerer det, så det ligner hakkekød. Det er sådan helt oplagt, at de kalder det for
620 hakket og du ved. Men så en anden reaktion, som er kommet lidt senere, så irriterer det mig
621 faktisk at de kalder det for hakket og det irriterer mig, at de forsøger at efterligne looket på
622 hakket kød. Og det irriterer mig lidt, fordi jeg synes det er uambitiøst. Og nu er det også fordi jeg
623 er lidt biased, fordi jeg jo er med i en bestyrelse for en kødvirksomhed i tredje generation, så jeg
624 har ligesom fået min andel kød. Vi har nogle lange diskussioner, Gert og jeg, om er det smart at
625 kalde det for hakket fars, eller skulle man i virkeligheden opfinde en helt ny kategori og sådan
626 noget. Men i bund og grund, kan jeg godt i udgangspunktet forstå man kalder det hakket og det
627 ligner hakkekød og så videre, det kan jeg godt forstå.

628

629 I: Hvad er det fede ved det så, at man har valgt at gøre det?

630

631 M: Jamen det fede er jo, at mange af dem som måske kunne tænke sig at prøve det bliver ikke
632 smidt af vognen fordi det ligner et eller andet mærkeligt, ser underligt ud, eller hedder noget
633 underligt, på en eller anden måde, så tror jeg man lykkes med at lokke flere til at prøve det, fordi
634 det trods alt ligner noget man kender. Det visuelle, bliver man snydt, helt bevidst. Man lader sig
635 snyde visuelt. Så det er kun smag man skal overbevise sig selv om. Det er godt nok. Jeg tror bare
636 slet ikke det er ambitiøst nok. Og nu kan du se, hvis de så, nu kan jeg ikke hvor mange det er, var
637 det 170 kommentarer jeg har fået på et opslag jeg skrev om hvor godt det er. Jeg bliver jo også
638 klogere jo. Tager man til Tyskland, er der nogle der er meget længere fremme, tager man til
639 England er der nogle der er længere fremme i forhold til at eksperimentere med andre varianter
640 af det, og jeg tror det er der man skal hen. Jeg tror man skal lade være med at kalde det
641 erstatning for kød, jeg tror man skal lade være med at kalde det for plantefars, jeg tror
642 simpelthen man skal opfinde en ny kategori, som kalder det det er. Og som heller ikke er til
643 veggierne eller pescetarer. Jeg tror på en eller anden måde, og det er nok en modningsproces,
644 men jeg tror man skal derhen hvor man siger, plantebaseret dejlig mad, nu kalder jeg det bare
645 det. Ikke fars, ikke erstatningskød ikke til din kødfri dag og sådan noget, jeg tror slet ikke man
646 skal over i det der. Det er til alle, og så kan det godt være der er en variant der er fuldstændigt
647 barberet for noget der har været i live, så både vegetarer og veganer kan spise det, og så er det
648 en anden version. Jeg tror også man skal udi at lave smagsvarianter og produktvarianter af
649 forudformede ting. Jeg har foreslået ham min kammerat der Gert, han har en pølsefabrik i sin
650 virksomhed også, at han skal prøve at eksperimentere med at lave pølser, men med plantefars,
651 og så er han nødt til at tilsætte noget fedt, for ellers kan pølsen ikke koagulere, det er noget
652 teknisk noget til når man steger det, ellers bliver det bare sådan en slatten masse, der ligger
653 inde i tarmen. Men hvorfor ikke for eksempel prøve at lave forudformede hakkedrenge look a
654 likes og så har man måske fire smagsvarianter, og så du skal prøve den her smagsvariant og vi

655 har formet den og du kan stege den som en bøf, men det er ikke en bøf. Den her smager af gyros
656 og den her er af barbecue og den her er af lakrids og noget andet og hvad fanden ved jeg,
657

658 I: Og det skal også være til alle?

659

660 M: Det skal være til alle.

661

662 I: Men igen lidt den her genkendelig, synes jeg også jeg hører dig sige, fx en pølse eller en
663 hakkebøf?

664

665 M: Det er klart, vi kommer jo ikke til at se den store skinke eller mørbraden lavet om til
666 plantemørbrad, det er klart. Det er jo ikke der vi skal hen og jeg ved ikke om tallene er rigtige,
667 men min kammerat der, han fortæller, at 75 procent af alt det kød, der bliver solgt i
668 supermarkederne, det er hakkekød. Så det betyder jo at rigtig meget af det kød vi køber i dag, jo
669 potentielt ville kunne blive erstattet af en anden variant. Jeg siger ikke at det skal det og det er
670 heller ikke et ønske jeg har specielt, jeg siger bare, jeg tror man skal helt væk fra at kalde det
671 noget med fars. Aldrig gå ind på noget med erstatning, noget med dårlig samvittighed, din
672 kødløse dag og alt det der pis, det tror jeg simpelthen ikke. Jeg tror simpelthen man skal ud og
673 lave ti varianter af forskellige produkter i forskellige former og smagsvarianter, men som
674 opfører sig rent tilberedningsmæssigt som det du kender med at du steger pølsen. Hvorfor ikke
675 lave boller i karry boller, du bare lige skal sænke ned i vandet og koge dem, så har du din
676 plantebaserede boller i karry eller andre klassikere.

677

678 I: Er det fordi du tror, at det publikum som ville købe det, at det er folk som måske ikke er så
679 vildt eksperimenterende, men netop laver lasagne eller boller i karry?

680

681 M: Jeg tror lige, at vi skal have den brede, og igen det er rent gæsteri, befolkning med så tror jeg
682 der skal to ting til. Den ene er at man skal lave en masse nemme produktvarianter og så tror jeg
683 man skal sætte prisen ned.

684

685 I: Ja, fra de 25 kr

686

687 M: Ja, fordi jeg har ladet mig fortælle og igen det ved jeg heller ikke om er rigtigt, hvis du lægger
688 mærke til, så er den her pris, den er jo stort set identisk med de samme 400 gram oksekød i
689 sådan 10 12 procents fedt, men det er hundrede procent sikkert, at produktionsomkostningerne
690 er meget lavere. Altså ingredienserne koster simpelthen mindre end at opdrætte en ko eller gris,
691 det er helt evident. Holdbarheden er nærmest dobbelt så lang, det betyder jo at du har potentielt
692 meget mindre svind, altså der er jo også andre regler ift. sporbarhed. Altså i dag er der jo regler
693 omkring at du skal kunne kigge bag på etiketten og så skal du kunne se, at det her hakkekød det
694 kommer fra det der dyr, fra den der gård, fra den der by, den dato, sporbarhed. Det er
695 simpelthen et krav, det har du ikke til grøntsager. Så der er rigtigt mange ting, der er nemmere,
696 og hvis det er rigtigt hvad jeg har hørt, at fortjenesten er mellem fem og 10 gange højere på
697 plantefars 400 gram end oksekød 400 gram, det har jeg hørt, så forstår jeg godt at
698 supermarkederne starter deroppe. Så jeg tror der er en pristing kombineret med
699 produktudviklingen, så tror jeg det kan tage fart. Men jeg tror også det gør det, jeg er helt
700 overbevist.

701

702 I: Hvorfor?

703

704 M: Det forudsætter de to ting jeg har sagt, produktudvikling og pris.

705

706 I: Er det også fordi der er en generel tendens til at vi gerne vil spise grønnere

707

708 M: Jeg tror nemlig vi rammer the perfect storm, altså jeg tror der er mange flere der vil synes det
709 er meget sjovt, er et fint alternativ og smager godt og også er lidt billigere uden at tænke åh hvor
710 eksperimenterende. Der vil selvfølgelig stadig være masser af generationer og kunder

711 derudover, der synes det er lige lidt for eksperimenterende til dem og bare skal have noget

712 almindeligt kød. Men jeg tror bare en masse i din generation vil slet ikke rynke på næsen eller

713 tænke over det, det er bare endnu en variant af sund fornuft. Ingen løftet pegefinger eller dårlig

714 samvittighed, det er bare sund fornuft. Det er jo sund fornuft. Det tager tre sekunder og afkode

715 fornuften i det her. Man kan ikke snyde, det er et ubestrideligt faktum, at vi gror alt for mange

716 firbenede dyr, fordi det kan ikke tilbagevises mere, det sviner altså og det bliver vi nødt til at

717 gøre lidt smartere og her er et super smart produkt, så lad os produktudvikle i alle mulige

718 afskygninger og varianter og eksperimenter og så finder man måske de der fem eller syv

719 varianter som bliver de store drivere, og så skal man sætte prisen ned, have nogle massive

720 kampagner og nogle frontrunners der løber med det og det tror jeg faktisk nærmest automatisk

721 kan blive sådan nogle som din egen generation. Fordi hvorfor skulle man spise kød hver dag,

722 hvis det der ligeså godt kunne blive en skide god millionbøf eller hvad det hedder i vore dage og

723 så en gang trivial pursuit og et glas rødvin sammen med vennerne en torsdag efter

724 studiegruppen. Hvorfor ikke? Der er ikke noget der taler imod med mindre man er sådan er

725 reaktionær, der siger det skal .. du ved min far ville aldrig have spist det, hvis han havde været i

726 live aldrig. Altså han ville ikke engang bruge det gamle argument med at man skal argumentere

727 som han lærte mig ved middagsbordet, det ville bare være, det der det skal jeg ikke have, det er

728 noget pjat. Det er når jeg skal have kød, så skal jeg have kød og grøntsager de skal være i den

729 form grøntsager nu har, de skal være lange og grønne eller et eller andet. Sådan ville han sige,

730 men det vil du jo ikke, jeg vil ikke engang sige det, min søn vil ikke sige det, der er ikke nogle der

731 vil gø over det. Nu har jeg lige set, at McDonalds i Danmark har lavet en veggieburger, den er lige

732 kommet til Danmark, hvis ikke det er et tegn på, at der sker noget så ved jeg sateme ikke hvad.

733 Jeg tror bare nu er the perfect storm, jeg tror det er nu at, under forudsætning af, at der bliver

734 produktudviklet rigtig meget og hurtigt og prisen falder, fordi prisen er jo en barriere for nogle

735 indkomstgrupper og smag og mærkelighed er en barriere for andre grupper og hvis man fjerner

736 de to, så er vejen åben, det tror jeg.

737

738 I: Du har jo selv smagt det, hvordan synes du det smager?

739

740 M: Jeg har lavet burger to gange og det er klart, nu i går for eksempel, så havde jeg fødselsdag og

741 gad ikke lave mad og min kone kom lidt sent hjem og så havde jeg sagt til min søn, jeg henter dig

742 klokken halv syv nede ved Jagger, nede på Amagerbrogade og så har du lige været inde og købe

743 det hele og så tager vi det med hjem og spiser og så ser vi Champions League i fjernsynet om

744 aftenen. Jeg fik sådan en pulled pork med rødkål og han fik sådan en classic jagger, der lige er

745 lidt lyserød inde i midten og saftig. Den oplevelse havde vi jo ikke når vi laver dem. Men når jeg

746 laver burger derhjemme, rent selv, så er alt det udenom ligeså vigtig som bøffen, altså jeg

747 propper jo Sambal Oelek og løg og alt muligt lort i, jeg kan dårligt nok smage bøffen, det er

748 derfor den er så høj, og jeg har en kæmpe mund, for jeg propper simpelthen så meget i. Den var

749 stegt hårdt udenpå, det var anbefalingen, for så har man stadigvæk en fornemmelse af at den er
750 blød indeni, for den er jo ikke rød som i blodrød, for der er jo ikke blod i, så det der røde er jo
751 bare at den bevarer sin farve indeni. Den havde nogenlunde konsistensen og jeg kan godt
752 smage, at du har ikke den der umamismag, når du bider i bøffen, men det tror jeg bare er et
753 spørgsmål om produktudvikling, så hvis du gerne vil have dit plantefars med kødsmag, så er det
754 den variant du køber, hvis du gerne vil have den med barbecue eller noget andet, så køber du
755 det.

756

757 I: Hvad med måden det mærkes på?

758

759 M: Altså det var ikke noget der slog mig. Jeg formede det jo bare som bøffer, stegte det på
760 panden og så ind i burgerbollen med mine 47 ingredienser, jeg synes det var perfekt. Og på
761 søndag skal vi prøve at se om vi kan lasagne, vi har to i fryseren, så skal vi prøve at se hvordan
762 det opfører sig, når man ligger det mellem pladerne og de der forskellige ting.

763

764 I: Hvad har din familie sagt?

765

766 M: Jamen Charlotte hun synes det er fint, det kan vi godt købe nogle gange. Løgismose har jo en
767 variant de kalder for, de kalder det jo ikke for plantefars, de kalder det noget andet, og det er jo
768 så baseret på, hvad hedder det, kikærter. Så det er noget andet, det er jo falafelcreme, det har vi
769 jo kendt altid, i tusind år i mellemøsten. Så jeg tror bare der skal en masse varianter til.

770

771 I: Hvor har du set produktet?

772

773 M: Jamen faktisk ret meget ud af den blå luft, altså pludselig læste jeg om det, om at nu var det
774 her kommet i supermarkederne og blevet revet væk, de kunne ikke engang nå at producere det
775 og så begyndte jeg at interessere mig for det og læse lidt om det, nu fordi jeg jo også er lidt
776 biased med den der kødvirkosomhed, så tænkte jeg hvad fanden er det for noget ikke. Så
777 googlede jeg det og fik kigget lidt, og så forsøgte jeg to gange at købe det, men hvor der var
778 udsolgt og så blev jeg jo bare stædig og tænkte nu skal jeg kraftedeme have det ikke.

779

780 I: Var det artikler som poppede op på Facebook eller aviser eller?

781

782 M: Ja noget i den stil. Måske en artikel i Børsen og så også en artikel om at COOPs udgave af det
783 så havde spor af et eller andet, så de rigtige veganere kunne ikke spise det, og nu var de sure
784 eller et eller andet. Noget i den stil.

785

786 I: Hvad tænkte du, da du læste det?

787

788 M: Jeg tænkte selvfølgelig. På en eller anden måde tænkte jeg, hvorfor først nu. Hvorfor har man
789 ikke, for indtil da havde jeg kun læst, at man i laboratorier arbejder på at producere
790 laborativækstet kød, som aldrig nogensinde har været i live, men faktisk er rigtigt kød og det
791 spooker mig, det kan jeg ikke lide, altså jeg bryder mig ikke om tanken, at man kan frembringe
792 kød i et laboratorium, som er fuldstændig identisk med dyr der har levet, det har bare aldrig levet.

793

794 I: Hvorfor?

795

796 M: Det er bare fordi jeg har bare, jeg tror vi skal passe på med at fucke med det der altså, det er
797 ligesom gensplejsning og genmodificering, du ved vi skal heller ikke klonе fåret Dolly, det er
798 altså ikke meningen.

799

800 I: Hvorfor?

801

802 M: Fordi lige om lidt stikker det af, og så er der nogen der ikke kan lade være med at klonе
803 mennesker og så går det galt, altså det har historien jo vist. Vi har opfundet noget smart, som så
804 også kan bruges til noget andet og så er der nogle der bare ikke kan lade være med at bruge det
805 til der andet uheldige og så kommer der bare uheldige følgevirkninger. Historien er fyldt med
806 masser af eksempler på det der, og jeg tror simpelthen bare ikke vi skal, det er sådan en
807 mavefornemmelse, jeg kunne aldrig finde på at spise det selv. Men jeg kunne godt finde på at
808 spise mad lavet insekter, det kan jeg sagtens, jeg har spist masser af de der dare to eat med de to
809 piger og andre ting. Jeg har ikke lyst til at spise insekterne, når de ligner insekter, men har det
810 fint med at spise melorme lavet om til et eller andet, det fint.

811

812 I: Ser de ulækre ud?

813

814 M: Ja, altså de flest af os kan jo ikke lide at spise noget der ligner det det er lavet er, altså med en
815 lammesteg så skal vi slet ikke have det der billede af et lille forårslam der er helt uldent og ligger
816 og bræger og er sulten.

817

818 I: Er det fordi det er synd for dem?

819

820 M: Det ved jeg sgu ikke, de fleste af os bryder os bare ikke om at tænke på grisen, når vi kigger
821 på flæskestegen nede i montren.

822

823 I: Hvorfor?

824

825 M: Ja jeg ved sgu ikke helt. Jeg har ikke særligt meget problem med det selv, for jeg er jo selv fra
826 landet, altså jeg har sgu rendt rundt i kolort til op over skuldrene som knægt, så jeg har set
827 masser af det der, jeg har også hugget hovedet af kyllinger, der fortsætter uden hoved, og revet
828 en kalv uden af koen, der ikke kunne kælte selv, altså alt muligt som dreng. Jeg har et super
829 naturligt forhold til det og helt klassisk bondegårdsslagting, altså en gris, der får skåret halsen
830 over og blodet løber ud, så jeg er ikke pylret med det. Men de fleste mennesker kan bare ikke
831 lide at se et billede af det der lille forårslam, som skal blive en lammekølle, de skal helst ikke se
832 det vel, mærkeligt nok, for vi ved jo godt hvor det kommer fra.

833

834 I: Nu nævnte du, der har været nogle andre produkter også, hvorfor tror du det lige er det her,
835 der har fået meget medieomtale?

836

837 M: Det ved jeg egentlig heller ikke om det er, jeg tror lige nu er der en masse der går og
838 lurepasser på de store spillere og siger ryk på det her, for hvis det rykker, så står vi klar i
839 kulissen. Jeg har jo også sagt til min kammerat der, jeg synes bare du skal se og komme i gang
840 med at lave et par batches på din pølsefabrik. Prøv det, han kan jo købe grundmassen fra nogle
841 storproducenter og så kan man selv arbejde med at tilføje og krydre, han har jo pølse mestere og
842 slagtemestere og alt mulige fagfolk. Prøv det. Så jeg tror der er rigtig mange der går og

843 lurepasser og ser om det bare er en lille bøvs og så var det alligevel ikke noget og så er der ingen
844 grund til at starte alt muligt. Men ellers har jeg ingen forklaring på hvorfor det lige er dem, jeg
845 ved faktisk heller ikke lige præcis hvem Naturli' er, man kunne sige de der Nutana, som jo har
846 været der siden jeg var dreng har jo i virkeligheden haft nogle forskellige varianter, måske ikke
847 lige det, men så har de haft kikærtemos og andre varianter. Men ellers har jeg ikke en god
848 forklaring på hvorfor det lige er dem.

849
850 I: Kender du nogle af deres andre produkter?

851
852 M: Nej, faktisk ikke. Navnet antyder at de er tættere på Nutana end man ellers skulle tro, så at de
853 har lavet masser af sådan nogle naturbaserede produkter uden man måske har lagt mærke til
854 dem, måske har de været solgt i specialbutikker eller helsekostbutikker eller hippie et eller
855 andet halløj det kunne godt være, men jeg ved det faktisk ikke.

856
857 I: Hvad tænker du så om, at de laver sådan et produkt?

858
859 M: Det synes jeg er fint, jeg bare, at hvis det her fanger an, så tror jeg der går tre sekunder, så har
860 nogle andre kæmpeproducenter, så går de ind og laver noget og tager markedet.

861
862 I: Hvorfor tror du det her er blevet lanceret?

863
864 M: Jeg tror at Naturli og COOP eller Dansk Supermarked, har på en eller anden måde kigget
865 hinanden i øjnene og tænkt okay, det er måske lige nu, der er et momentum, for jeg har selv
866 gransket det og tænkt over, var der en bestemt begivenhed, der var udslagsgivende eller havde
867 der nu været kogalskab eller et eller andet, så ser man typisk en modreaktion et stykke tid, men
868 det har der jo ikke været. Så jeg kan ikke pege på nogen særlig begivenhed der har gjort det, så
869 derfor antager jeg at nogle gange så er det bare, ikke for et halvt år siden, heller ikke for et helt
870 år siden, men lige præcis i den her uge var der bare det der momentum af de rigtige spillere, så
871 sagde Naturli' okay vi vil gerne gå ind og investere og lave forsøg på det her, Dansk
872 Supermarked har sagt fedt nok vi giver den gas i fire uger i vores medier og ser hvad der sker og
873 så kunne det være vi kunne lave en helt ny kategori. Og det kan også godt være at om to
874 måneder, så er det helt væk. Men jeg tror det ikke, jeg har på en eller måde en fornemmelse af at
875 det fanger, jeg tror bare det kræver produktudvikling, for hvis det kun er det der og den variant
876 så tror jeg ikke på det, jeg tror på at der skal være tyve forskellige Naturli' plantebaserede
877 produkter om et år, sådan så at man i alle mulige varianter kan tage det aktive fravalg af kød
878 eller det aktive tilvalg af at spise noget, som er plantebaseret.

879
880 I: Fordi det er nemmere med flere muligheder?

881
882 M: Jeg tror simpelthen, man er nødt til at tale konceptet op for selvom hakkekød måske er 75%
883 af vores kødkøb, så bliver det meget ensporet. Jeg tror man skal begynde at lave varianter, og
884 der skal også komme Naturli' grillpølser med fire smagsvarianter. Nu er der også kommet
885 Naturli' gyrosgryde, nu er der kommet Naturli' lasagne eller carbonarapakken, jeg tror man skal
886 have masser af varianter, fordi på den måde så bliver det ikke ja ja, der er det ene freakprodukt,
887 som lugter og ligner lidt af hakkekød, men det er sgu også lidt blegt og mærkeligt og det var
888 meget sjovt den sommer det grinte vi meget af, nu er vi tilbage til kød igen. Så sker der måske
889 også noget andet. Jeg tror også der er nogle, der skal gribe det. Jeg tror der er foreninger og

890 interesseorganisationer på nogle af de her felter. Det undrer mig jo, at jeg ikke har set nogle
891 interesseorganisationer gribe sagen og så tage den og løbe med banneret. Det ville jeg have
892 gjort, hvis jeg selv arbejdede i en interesseorganisation, der havde det her på agendaen, altså ikke
893 plantefars, men at nedbringe kødforbruget. Jeg havde simpelthen hoppet op på rundegrisen og
894 styrtet derudaf med banner.

895

896 I: Tror du produktet er lavet til vegetarer eller til folk, der spiser kød?

897

898 M: Jeg tror det er lavet til folk, der spiser kød. Jeg tror det her er lavet for at nu har vi solgt til
899 vegetarerne og så har vi solgt for fire produkter om året. Der er tusinde gange flere, eller
900 titusinde flere gange mennesker, der ikke er vegetarer, tænk hvis vi kan få tre procent af dem til
901 en gang imellem at synes, at det faktisk er okay at vælge det her kødagtigt-lignende noget. Det
902 tror jeg, jeg ved det ikke, men det er mit bud.

903

Meningskondensering Morten

Udsagn	Tema	Tolkning	Nyt tema
<p>1. Det var altid sammen. Jeg har en storesøster, der er 6 år ældre, så alle måltider, sådan var vel mest dengang, det var altid sammen.</p> <p>2. For det første har jeg altid været meget diskussionslysten helt fra lille og har altid talt meget og altid haft virkelig meget på hjerte, det har jeg også i dag mange år efter.</p> <p>3. Nej, overhovedet ikke. Det har også været sådan, specielt de sidste år, hvor arbejde har fyldt mere, når vi ikke begge to har små børn, så bliver det også sådan noget, at man lige finder på mere spontant. Jeg har lige set det her, jeg har også set den her opskrift, skal vi ikke prøve at lave noget med tahin, det har jeg sgu aldrig prøvet før. Så står man der og så smager det ad helvede til, men det var meget sjovt. Der er i virkeligheden ret meget eksperimenteren, når man har tid. Det sidste jeg det har båret præg af de sidste par år. Der er mange muligheder, for alt kan købes, det hele er der bare, der er ikke noget fremmed og mystisk man ikke</p>	<p>Dengang Morten var barn, spiste hele familien sammen.</p> <p>Morten har siden barnsben haft meget på hjerte.</p> <p>Morten kan godt lide at eksperimentere med sin madlavning. Det har han fra sine forældre.</p>	<p>Morten fremstiller sig selv som en der godt kan lide at eksperimentere med sin madlavning. Men alligevel er hans livretter og de retter han vender tilbage til, de samme retter han spiste da han var barn. Han fremhæver det selv som en romantisering. Men det kan også ses som en selvfremstilling af sig selv som en der eksperimenterer, men med en afvigelse, når det kommer til livretterne.</p> <p>For Morten er der forskel på maden fra dengang han var barn og nu. Før var det kødet som var i centrum, nu er det i ligeså høj grad grøntsagerne. Det er også afspejlet i hans lyst til grøntsager over kød. Dog afviger han en smule fra dette også da han siger hans livretter er gamle klassikere som stegt flæsk.</p> <p>Han ser desuden udbuddet i butikkerne og at det er let at skaffe "andre" ingredienser som et</p>	<p>Madvarernes udvikling - Voksenlivets lyst til nyt vs. barndommens tryghed.</p>

<p>kan få.</p> <p>4. Det ved jeg sgu ikke. På en eller anden måde er det som om at kødet bare fylder mindre. Det er mindre vigtigt, i hvert fald indledningsvist tænker jeg. Så er der det der nogle gange at tænke, ej på lørdag eller i morgen, så skal vi fandme have en bøf. Men det er også sjældnere og sjældnere at det udsagn kommer, det er det faktisk. Jeg kan faktisk næsten ikke huske, hvornår jeg sidst har sagt det, jo det var den der hakkebøf. Men ellers er det faktisk ikke særligt tit.</p> <p>5. Jeg har ikke tænkt så meget over det. Måske har det noget at gøre med, at kødet i sig selv ikke kan varieres særlig meget andet end det man putter ovenpå kødet eller det man serverer til. Det er det der udgør variationen ikke kødet i sig selv.</p> <p>6. I stedet for at sige, nu skal vi have kylling, hvad skal vi have til. På en eller måde er det som om muligheden er større når man tager udgangspunkt i det der er rundt om i stedet for at tage udgangspunkt i kødet, for i virkeligheden så</p>	<p>Morten synes at kød i madlavning fylder mindre end det gjorde tidligere. Men det samme gør lysten til det.</p> <p>Morten synes det er vigtigt at maden smager varieret. Så derfor er det vigtigt at eksperimentere så maden smager forskelligt og spændende.</p> <p>Morten mener også at madkulturen har ændret sig i forhold til at det nu ikke handler om at have kødet i centrum, men tilbehøret/grøntsagerne.</p>	<p>incitament til at eksperimentere og spise anderledes.</p>	
--	--	--	--

kan man jo lave hvad som helst slags kød til alle mulige grøntsager. Det bliver ikke så bundet op på at det skal være det kød, for så kan det være kylling, eller kalkun, altså i virkeligheden kan du lave varianter af kød til de her grøntsager. Tror jeg, måske.

7. Men faktisk ender det jo med at være de der gammeldags retter, hvilket jo faktisk ikke er overraskende. Det kan jeg jo også se blandt venner og bekendte, som har børn på min drengs alder. De der unger falder også fuldstændig til patten. De kan godt lide det. Så det er sådan noget du ved, altså jeg elsker noget kartoffelmos med gullash, stegt flæsk med persillesovs, jeg går aldrig død på det. På en eller anden måde bliver det bare ved med at være sådan en, for det er ikke en romantisering af det, det kunne det også godt blive, men det er simpelthen bare, det er ukompliceret. Det er selvfølgelig også at fedt og salt bare smager, der er mennesket jo bare en frygtelig oplevelse, vi er jo så nemme. Man skal bare have noget fedt, salt og sukker, så jubler belønningscenteret, så

Morten er ikke overrasket over at de retter man vender tilbage til er de klassiske retter, og særligt dem man kender fra man var barn. Han italesætter det selv som både en romantisering, men også en erkendelse af at man som menneske bliver stimuleret af fedt, sukker og salt.

<p>står hele lortet og klapper oppe i frontallappen, men det er sådan noget. Det er rigtigt tit sådan noget hvor jeg siger, ej det er kraftedeme godt, og det er helt tilbage til mine barndomsretter sådan noget der. Men der er også masser af andre ting, man har lavet og smagt og tænkt ej det var fandme lækkert det der, men det bliver bare tit, hvis man skal svare kort på det der, så er det de gammeldags ting.</p>			
<p>1. Så der den ene du er god til det, jeg er ikke så god til sovs, men du er god til noget andet. Det bygger man jo sådan op. Men altså indkøb og madlavning er fuldstændig helt fordelt.</p> <p>2. Så er det nærmere, at jeg siger, nu skal vi sgu have noget fisk og det skal ikke bare være det der fucking laks, lad os nu prøve, der findes måske 20 danske fiskearter, som lever lige rundt i vandene, men supermarkederne er enormt dårlige til at få dem ind i supermarkederne og så er der det med at komme hen i en fiskehandel. Der er en eller anden hurdle med det, plus det også er meget dyrt, ofte. Så</p>	<p>Hjemme hos Morten er der er klar opdeling i hvem der laver hvad af mad - man laver det man er god til.</p> <p>For Morten er det vigtigt at prøve at spise noget andet fisk end det han altid får. Dog er det vigtigt at det er let tilgængeligt ellers har han en tilbøjelighed til at vælge det han altid vælger.</p>	<p>Når det kommer til madlavning hjemme hos Morten, så er det praktikken der spiller ind. Hvem er god til hvad, hvem handler på vejen hjem og hvilke butikker der handles i. Der bliver ikke investeret al for meget tid på madlavningen, trods han siger de godt kan lide at eksperimentere. Dog vil han gerne bruge mere tid på at lave mad, hvis han får gæster og hvis de kan gøre det sammen, så det bliver socialt.</p> <p>Aflutningsvist kan det nævnes at Morten går op i, at maden skal være let at skaffe, altså igen pragmatikeren i</p>	<p>Mad skal være praktisk eller ekstra hyggeligt.</p>

<p>nogle gange kan det godt være, nu skal vi altså have kigget på det med det fisk. Nu skal vi altså prøve med det, og tage os sammen og prøve noget andet fisk.</p> <p>3. Ja, smartere, man kan i hvert fald sige, at ud fra en helhedsbetragtning, altså bæredygtighed, så giver det i hvert fald ikke nogen mening, at vi skal spare en krone på at hive et hvidkål op fra Spanien, når vi dyrker dem lige så fint lige ud i Rødovre, altså det giver ikke nogen mening.</p> <p>4. Ja, det er klart, de fleste af ugens dage, får vi lagt de timer vi skal og så bliver det det. Så bliver det ikke til 10 timers arbejde og halvanden times gourmet i køkkenet, det gør det bare ikke. Men hvis vi skal have gæster, eller nogle gange inviterer vi vores søstre og så laver vi mad sammen.</p> <p>5. Jamen jeg handler i dem, der ligger på vejen hjem.</p> <p>6. Altså jeg synes Netto og Fakta har de samme varer, og det koster det samme og de ligger med 200 meters mellemrum, så tager jeg den, hvor der er en parkeringsplads.</p>	<p>Mortens tilgang til indkøb er at man skal handle efter sund fornuft, særligt i forhold til råvarer og ud fra et bæredygtigt perspektiv.</p> <p>I hverdagen vinder praktikken. Men hvis der er gæster, så bliver der brugt ekstra tid på madlavningen. Og gerne sammen.</p> <p>Når det kommer til indkøb, vinder pragmatik også.</p> <p>Fakta og Netto er ikke i konkurrence fordi de har samme vareudbud og priser ifølge Morten.</p>	<p>ham også hvis det så går udover kvalitet.</p>	
<p>1. Ofte når der er</p>	<p>Det giver udslag i Mortens</p>	<p>Morten går meget</p>	<p>Bæredygtighed</p>

<p>udslag omkring det med sundhed, så er det grøntsagen, der spiller ind. Så er det der med, nu laver vi fandme en ordentlig, end i vinterhalvåret, det sker faktisk, så får vi sådan et kålflip. Og det varer ikke bare en uge, så kan vi lave alle mulige slags kålting, nu er det super tilgængeligt ude på vores egne marker, der er mange varianter, og super nemt at få til at smage godt også varmt ikke. Men i vinterhalvåret, trænger man til grovfoder og nu skal vi gøre lidt og føle sig sund, så bliver det kål i 17 varianter, som er ret nemt.</p> <p>2. jeg synes ikke det fylder så meget, som jeg egentlig gerne ville gøre det til. Jeg vil sige, at Charlotte derhjemme, hun er gået sådan øko de sidste par år, jeg er ikke så meget. Jeg er ikke så meget, det er også noget med hvordan jeg er påvirket af virkeligheden, fordi vi går ikke så meget op i økologi, vi går op i bæredygtighed.</p> <p>3. Man kan sagtens få mere ud af en bæredygtig handling end en økologisk. Det skal man ikke lade sig forvirre af. Vi går relativt meget op i om man kan købe en</p>	<p>madlavning hvorvidt bestemte grøntsager er i sæson.</p> <p>Morten har et ønske om at bæredygtighed og økologi skal fylde mere i sin hverdag, og ville ønske han vægtede det i højere grad end han gør.</p> <p>Han vægter dog bæredygtighed over økologi.</p> <p>Hjemme hos Morten betyder bæredygtighed og produktionsland meget for familien. Dette kan få dem til at vælge dansk produceret over økologisk, da Morten mener at det</p>	<p>op i bæredygtighed, det kommer særligt til udtryk når han skal vælge grøntsager. Her vælger han grøntsager efter sæson og efter oprindelsesland. Han mener endda at, oprindelsesland er vigtigere end økologi. For Morten handler det om logikken i hans øjne, at det er bedre at en vare har kortere fra jord til bord.</p> <p>Han ville dog ønske at det fyldte endnu mere i hans hverdag end det gør i forvejen. Man fristes til at tro, at det måske nogle gange glipper med de "korrekte" valg.</p> <p>Morten er ligeglad med om et æg er økologisk, bare hønen har haft det godt og den er dansk. Desuden vinder smag og hvor god en vare er for miljøet over pris i Mortens optik.</p>	<p>over økologi</p>
---	---	--	----------------------------

<p>dansk variant af noget, altså er det noget der er lavet lige herude, eller kan vi hente det ude på marken, eller noget der er lavet i Svendborg, så er det måske smartere at købe det og betale to kroner mere end det der så er hentet op nede fra Sydspanien. Det synes jeg vi er ret konsekvente om.</p> <p>4. Ja, smartere, man kan i hvert fald sige, at ud fra en helhedsbetragtning, altså bæredygtighed, så giver det i hvert fald ikke nogen mening, at vi skal spare en krone på at hive et hvidkål op fra Spanien, når vi dyrker dem lige så fint lige ud i Rødovre, altså det giver ikke nogen mening.</p> <p>5. Det gør det ikke. Der er jo den helt klassiske med CO2-aftryks belastning, enhver kan regne ud, at hvis jeg skal køre hvidkål fra Rødovre eller fra Malaga, så giver det ingen mening.</p> <p>6. Ja ja, hun er faktisk mere, hun er endnu mere øko. Der har vi nogle gange en sjov diskussion, for det der med bæredygtighed og økologi det er altså ikke nødvendigvis lige smart.</p> <p>7. : Jamen æg for eksempel der er det</p>	<p>giver bedre mening og er smartere.</p> <p>Når Morten laver en helhedsbetragtning af verden, ser han en fordel i at handle bæredygtigt. Særligt hvis vi alligevel gror grøntsagerne i Danmark.</p> <p>Morten tænker meget på at man som forbruger efterlader et CO2-aftryk, på baggrund af de køb man gør sig.</p> <p>Morten og hans kone er ikke enige i hvorvidt det er smartest med økologi eller bæredygtighed.</p> <p>Morten er ligeglad med bæredygtighed og økologi når det gælder æg.</p>		
---	---	--	--

<p>skrabeæg eller økoæg, men jeg er ligeglad hvor de kommer fra</p> <p>I: Hvorfor det?</p> <p>M: Fordi en høne er en høne, hvis bare man har behandlet den ordentligt og det kommer fra Danmark.</p> <p>8. Er det også selvom den dyrere f.eks. er økologisk?</p> <p>M: Ah, det kunne måske godt være, hvis der nu var en eller anden forskel i varen, så kunne det godt være. Men hvis de er sammenlignelige smagsmæssigt og ellers er lige gode eller dårlige for miljøet.</p> <p>9. Vi bliver nødt til at gøre det ordentligt, for ellers smadrer vi det hele og efterlader regningen i børneværelset. Det kan jeg sgu ikke være bekendt. Det ligger meget stærkt og har måske før været en faglig holdning, og privat har jeg ikke tænkt så meget over det, men de sidste fire år fylder det også meget privat. Altså der er rigtig mange aktive valg vi foretager i det vi køber og det vi gør, eller ikke køber, det synes jeg faktisk.</p>	<p>Morten er ligeglad med økologi, hvis han ved at hønen har haft et godt liv og at den er dansk.</p> <p>Smag og hvor "god" varen er for miljøet afgør et valg/køb for Morten. Her er prisen underordnet.</p> <p>Morten ønsker ikke at hans handlinger skal gøre skade på miljøet og efterlade en regning til børnene. Derfor foretager han mange aktive valg i retningen mod ikke at gøre dette.</p>		
<p>1. Man skal altså tænke sig om, man kan ikke bare sige øko og</p>	<p>Morten mener ikke det er nok at købe økologisk, selvom det føles godt for</p>	<p>Mortens indkøbsvaner er i høj grad præget af at</p>	<p>Den rationelle husholdning</p>

<p>så winger jeg lige samvittigheden af, altså det duer bare ikke vel.</p> <p>2. Der er altid masser af basisvarer i fryseren, og vi har altid en milliard grøntsager. Vi har altid 10 slags grøntsager, mindst, fersk og så er der også noget på frost. Og så bliver det sådan lidt hvad smager det af i dag eller i morgen.</p> <p>3. Ikke ret meget planlagt, jeg tror også masser af forsøg hen over årene, skulle vi ikke prøve. Altså ligesom alle de andre idioter, så har vi tyve bøger med suveræne salater og alt muligt og nogle gange får den et skud, så får vi kigget i den, og skulle vi ikke prøve at lave den der og den der, og så får vi købt ind til den, men det holder næsten ikke. Fordi så falder man ned i..</p> <p>4. Også fordi, nogle gange, så er det sådan noget jamen jeg kommer først fra arbejde halv seks og jeg skal også lige over og træne - jeg køber sgu lige noget på vejen fra træning i Netto og så bliver det sådan noget, hvad smager det af og så lige på med nogle tomater, mozzarella og basilikum og så bliver</p>	<p>samvittigheden.</p> <p>Morten sørger altid for at der er basisvare i hans køkken. Også handler han ind efter hvad han har lyst til at spise den dag han handler.</p> <p>Morten planlægger ikke sine køb. Han har en masse kokebøger som han ikke får læst i. Han har intentioner om at få lavet mad efter kokebøgerne, men glemmer det når han står og kigger ned i køledesken.</p> <p>Det skal være nemt og praktisk at handle. Det skal i Mortens optik bare overstås.</p>	<p>de ikke er planlagte og at de er impulsive og lystbetonede. Det gøres på vejen hjem.</p> <p>Morten vil gerne fremstå som en, der laver mad efter kokebøger, men det er sjældent tilfældet når det kommer til stykket.</p> <p>Selvom Morten siger at det er grøntsager som fylder mere og mere, så er det stadig kødkøledisken, som Morten besøger først på sine indkøb.</p>	
--	---	--	--

<p>det sådan noget tak tak tak.</p> <p>5. Det sidste er i virkeligheden bare at spise det, det er næsten det mindste af det, det er selve seancen at man står. Så vi kan egentlig godt lide det, men det bliver bare ikke så tit til noget større, men det skal smage godt, og det skal være friskt og så som du siger lystbetonet.</p> <p>6. Nu skal jeg lige tænke mig om, ja det er det både i Netto og Fakta, der er det grønt. Men der starter jeg ikke, jeg går lige skridtet videre ind, eller det kan det godt hvis jeg har bestemt det der med nu skal vi have det der noget, men hvis ikke jeg har bestemt og jeg skal bare hen og kigge. Så kigger jeg måske lidt i grønt og lidt i kødmontren og det der falder mig først ind, det køber jeg.</p>	<p>Morten går mere op i at lave mad end at spise og købe det. Og det hele er meget lystbetonet.</p> <p>Selvom det er grøntsagerne Morten møder først på sin vej i supermarkedet, så styrer han uden om dem og går til kødmontren først og planlægger sit måltid ud fra denne.</p>		
<p>1. Ja, det er sådan noget som ALDI og LIDL, det bliver for rodet, altså i virkeligheden er det sgu mange af de samme varer de har, men det er for udpint på en eller måde, butikskonceptet bliver for udpint</p> <p>2. Ja og nu er det ikke fordi det at købe ind skal være en oplevelse</p>	<p>ALDI og LIDL er ikke nogle butikker, som Morten værdsætter. Han synes konceptet er udpint, de har samme varer og det er rodet.</p> <p>For Morten er det ikke vigtigt at det at handle, er en oplevelse. Det er en</p>	<p>Morten handler normalt i Fakta og Netto, men synes at discountbutikker som LIDL og ALDI er udpinte, både i udvalg, service og hele oplevelsen samlet set. Morten opsøger ikke en oplevelse når han handler, men ser det som en praktikalitet der skal overstås.</p>	<p>Den (u)kritiske indkøber</p>

<p>på den måde for det skal egentlig bare overstås, men det bliver bare meget, altså går man ned i en hvilken som helst ALDI så er der én medarbejder ved kassen, som for øvrigt skal rende og fylde op og mange af deres varer er stadig deres egne, sådan discountudgaver af en eller anden chokoladekiks og det bliver jeg sådan, det er bare for udpint hele oplevelsen.</p> <p>3. Jeg synes, at Netto, der hvor jeg handler mest, har et meget stort udvalg og jeg synes der er mindst tre fire varianter af hver vare, om man er til mærkevaren, eller den billigste eller den kendte eller ukendte, jeg synes der er et kæmpe udvalg og en kæmpe varians altså det må jeg sige.</p> <p>4. Så vil jeg sige, så er der nogle varer, der går man måske i Føtex og finder måske nogle lidt bedre, lidt dyrere varer. De har antageligt nogle lidt bedre varer, i hvert fald dyrere. Måske også nogle typer mærker, eller varegrupper, man måske ikke lige kan finde i Netto.</p> <p>5. Jeg synes faktisk at sådan nogle som Netto</p>	<p>praktikalitet, som bare skal overstås.</p> <p>Dog siger han at selve oplevelsen af ALDI er alt for udpint, både på medarbejder services, på oplevelsen og varerne.</p> <p>Morten er glad for udvalget i sin lokale Netto. Han synes der er mange forskellige vare og et bredt udvalg af vare.</p> <p>Morten handler mest i discountbutikker, men når det skal være lækkert eller særligt handler han i Føtex.</p> <p>Morten synes at der er et</p>	<p>Morten er glad for udvalget og varerne i sin Netto. Han lader desuden prisen vinde over brand hvis kvaliteten er den samme.</p> <p>Morten har haft en oplevelse hvor han blev snydt af et brand, han bliver provokeret og synes at man skal kunne redegøre for hvorfor en to vare med samme indhold ikke har samme pris.</p>	
--	---	---	--

<p>har et kæmpe udvalg og en stor varians. Jeg synes det er nemt at handle i Danmark og jeg synes også det er billigt.</p> <p>6. For der blev jeg provokeret af, at jeg i Fakta, lige ved siden af hinanden, så var der Karen Volf, super lækre kammerjunker og de kostede måske 100 kr kiloet, og ikke engang flyttet en meter væk, men i samme opstilling så var der en eller anden discount kammerjunke, og så er den lavet på Bisca, som er Karen Volfs fabrikker, fuldstændig samme fabrik, samme sted, og jeg vender de to om og det er stort set samme fedtindhold, sukkerindhold, kardemomme, palmeolie, rend mig i røven, det hele er stort set det samme, jeg kan ikke faktisk retfærdiggøre en pris, der er næsten fire gange så høj, når jeg vendte den om og det blev jeg provokeret af.</p> <p>7. Men hvis jeg gad at gøre mig en umage for at forklare, at det er den fedeste udsigt og der er nogle andre møbler, eller hvad fanden ved jeg der kunne retfærdiggøre prisforskellen.</p> <p>8. Et meget godt</p>	<p>stort udvalg i Netto, og han synes det er nemt og billigt at handle i Danmark.</p> <p>Morten bliver forarget over uigennemsigtigheden og den "snyd" som kan være ved nogle produkter. Han bliver provokeret når han bliver snydt.</p> <p>Morten vil gerne have gode argumenter for hvorfor noget har den pris det har.</p>		
---	---	--	--

<p>eksempel, man kan købe de her kardemommekager eller hvad fanden de hedder Bastogne, og så har Netto jo for længe siden lavet sin egen version og så en dag, så tænkte jeg, de koster jo det halve, og jeg kan rigtig godt lide den der kage ikke, kanelkage, og den smagte fuldstændig ens, selv ikke efter tyve forsøg, så køber jeg den billigste næste gang.</p>	<p>Morten lader pris vinde over brandet, hvis han mener kvalitet eller smag er bedre eller den samme.</p>		
<p>1. Men det er måske ikke så meget varen, det er mere historien om varen og faktisk så tror jeg for mit vedkommende, så handler det mindre om, at præcis det brand står for det, men at en hvilken som helst vare kan fortælle en historie, og det er historien der er interessant. Altså ikke ej hvor er det romantisk den har boet ude på landet, men rent faktisk, at der er noget fakta om den her vares tilvejebringelse, hvordan er den blevet til det her, og så er jo sgu ligeglad om den hedder Danpo eller Rose Poultry eller hvad fanden den hedder. Men hvis det er dyr, der har haft det ordentligt og det kan dokumenteres og du ved, Dyrenes beskyttelse eller hvem fanden det nu , der har</p>	<p>For Morten er det historien bag varen og brandet som er vigtig og hvad brandet står for. Han vil gerne vide noget om en vares vej fra jord til bord. Mærkeordninger betyder mere for Morten end brandet.</p>	<p>Historien bag et brand eller en vare er vigtig for Morten. Han går ligesom tidligere fastslået meget op i bæredygtighed og tanken om fra jord til bord.</p> <p>Morten mener at Hakket, udseendemæssigt har en bred appel i befolkningen, da det er let at afkode hvad det kan anvendes til. Men han synes at udseendet er for uambitiøst.</p> <p>Desuden mener Morten at Hakket er opstået i kølvandet på en modningsprocess vi ser i samfundet lige nu. At produktet taler til den sunde fornuft, og derfor har en appel, særligt til "vores" generation.</p>	<p>Hakket er et produkt af en tendens</p>

<p>stemplet det, så betyder det mere end hvilket brand det er.</p> <p>2. Men så en anden reaktion, som er kommet lidt senere, så irriterer det mig faktisk at de kalder det for hakket og det irriterer mig, at de forsøger at efterligne looket på hakket kød. Og det irriterer mig lidt, fordi jeg synes det er uambitiøst.</p> <p>3. Jamen det fede er jo, at mange af dem som måske kunne tænke sig at prøve det bliver ikke smidt af vognen fordi det ligner et eller andet mærkeligt, ser underligt ud, eller hedder noget underligt, på en eller anden måde, så tror jeg man lykkes med at lokke flere til at prøve det, fordi det trods alt ligner noget man kender.</p> <p>4. Jeg tror man skal lade være med at kalde det erstatning for kød, jeg tror man skal lade være med at kalde det for plantefars, jeg tror simpelthen man skal opfinde en ny kategori, som kalder det det er. Og som heller ikke er til veggierne eller pescetarer. Jeg tror på en eller anden måde, og det er nok en modningsproces, men jeg tror man skal</p>	<p>Morten bliver irriteret over navnet på Hakket og han synes det udseendet er for uambitiøst.</p> <p>Morten tror at produktet ser ud som det gør, for at det har en bredere appel i befolkningen. Det ligner altså noget man kender.</p> <p>Morten mener ikke at man skal kalde det erstatning eller plantefars. Han mener at en ny kategori ville være hensigtsmæssigt. Desuden tror han at vi lige nu er i en modningsproces i forhold til plantebaseret kost.</p>		
--	---	--	--

<p>derhen hvor man siger, plantebaseret dejlig mad, nu kalder jeg det bare det.</p> <p>5. Aldrig gå ind på noget med erstatning, noget med dårlig samvittighed, din kødløse dag og alt det der pis, det tror jeg simpelthen ikke.</p> <p>6. Jeg tror nemlig vi rammer the perfect storm, altså jeg tror der er mange flere der vil synes det er meget sjovt, er et fint alternativ og smager godt og også er lidt billigere uden at tænke åh hvor eksperimenterende.</p> <p>7. Men jeg tror bare en masse i din generation vil slet ikke rynke på næsen eller tænke over det, det er bare endnu en variant af sund fornuft.</p> <p>8. Det tager tre sekunder og afkode fornuften i det her. Man kan ikke snyde, det er et ubestrideligt faktum, at vi gror alt for mange firbenede dyr, fordi det kan ikke tilbagevises mere, det sviner altså og det bliver vi nødt til at gøre lidt smartere og her er et super smart produkt, så lad os produktudvikle i alle mulige afskygninger og varianter og eksperimenter og så finder man måske de</p>	<p>Morten vil gerne have at produktet taler for sig selv og ikke taler ind i trends eller dårlig samvittighed.</p> <p>Morten tror at produktet rammer perfekt ind i de trends man ser i dag.</p> <p>Morten mener ikke at produktet for "vores" generation er særlig anderledes, det taler blot til vores sunde fornuft.</p> <p>Morten synes produktet Hakket taler til ens sunde fornuft. Han ved at firbenede dyr forurener meget, hvorfor det er godt og på tide der er kommet et alternativ til mad fra dyr. Desuden håber han at der kommer flere smagsvarianter.</p>		
--	---	--	--

<p>der fem eller syv varianter som bliver de store drivere, og så skal man sætte prisen ned, have nogle massive kampagner og nogle frontrunners der løber med det og det tror jeg faktisk nærmest automatisk kan blive sådan nogle som din egen generation.</p> <p>9. Nu har jeg lige set, at McDonald's i Danmark har lavet en veggieburger, den er lige kommet til Danmark, hvis ikke det er et tegn på, at der sker noget så ved jeg satme ikke hvad.</p> <p>10. fordi prisen er jo en barriere for nogle indkomstgrupper og smag og mærkelighed er en barriere for andre grupper og hvis man fjerner de to, så er vejen åben, det tror jeg.</p> <p>11. Jamen faktisk ret meget ud af den blå luft, altså pludselig læste jeg om det, om at nu var det her kommet i supermarkederne og blevet revet væk, de kunne ikke engang nå at producere det og så begyndte jeg at interessere mig for det og læse lidt om det,</p> <p>12. Jeg tænkte selvfølgelig. På en eller anden måde tænkte jeg, hvorfor først nu. Hvorfor har man ikke,</p>	<p>Morten tror at det er en fastslået trend, hvis ikke det endda er mere end det, fordi selv McDonald's er hoppet med på den.</p> <p>Morten ser to barrierer ved Hakket - pris og udseende. Hvis man fjerner disse, så tror han at det virkelig er et marked i vækst.</p> <p>Efterspørgslen på produktet er hvad der vakte Mortens interesse for produktet.</p>		
--	---	--	--

<p>for indtil da havde jeg kun læst, at man i laboratorier arbejder på at producere laboratorievækstet kød, som aldrig nogensinde har været i live, men faktisk er rigtigt kød og det spooker mig, det kan jeg ikke lide, altså jeg bryder mig ikke om tanken, at man kan frembringe kød i et laboratorium, som er fuldstændig identisk med dyr der har levet, det har bare aldrig levet.</p> <p>13. Så jeg tror der er rigtig mange der går og lurepasser og ser om det bare er en lille bøvs og så var det alligevel ikke noget og så er der ingen grund til at starte alt muligt. Men ellers har jeg ingen forklaring på hvorfor det lige er dem, jeg ved faktisk heller ikke lige præcis hvem Naturli' er, man kunne sige de der Nutana, som jo har været der siden jeg var dreng har jo i virkeligheden haft nogle forskellige varianter, måske ikke lige det, men så har de haft kikærtemos og andre varianter. Men ellers har jeg ikke en god forklaring på hvorfor det lige er dem.</p> <p>14. Nej, faktisk ikke. Navnet antyder at de er tættere på Nutana end man ellers skulle tro, så at de har lavet</p>	<p>Det undre Morten at det først er nu, der er blevet produceret sådan et produkt. Dog væmmes han ved tanken om at man kan producere kød, som aldrig har set skyggen af kød men er blevet produceret i et laboratorium.</p> <p>Selvom Morten er sikker på at det virkelig er noget vi kommer til at se mere til i de kommende år, så er han også i tvivl om det bare er en trend. Og han tror at mange forbrugere har det på samme måde.</p>		
---	--	--	--

<p>masser af sådan nogle naturbaserede produkter uden man måske har lagt mærke til dem, måske har de været solgt i specialbutikker eller helsekostbutikker eller hippie et eller andet halløj det kunne godt være, men jeg ved det faktisk ikke.</p>	<p>Morten taler om produktet og Nutana (et andet produkt) som var de egentligt produkter fra en helsekost/hippie butik, der har fået et indtog i det alm. supermarked.</p>		
--	--	--	--

Nye temaer:

- Madvarernes udvikling - Voksenlivets lyst til nyt vs. barndommens tryghed.
- Mad skal være praktisk eller ekstra hyggeligt.
- Bæredygtighed over økologi
- Den rationelle husholdning
- Den (u)kritiske indkøber
- Hakket er et produkt af en tendens

Opsummering

Når Morten taler om og italesætter mad deler han det op i hvad man kunne kalde for voksenlivets lyst til nyt vs. barndommens tryghed. Når Morten taler om sine madvaner i dag, italesætter han sig selv som eksperimenterende og nysgerrig hvor, at når han tænker tilbage på den mad han fik da han var barn, er det en mere romantiseret tilgang og han ser maden som anderledes end den han spiser nu. Maden i dag ser han som værende eksperimenterende og hovedsageligt opbygget om grøntsager, hvor han tænker på maden fra før i tiden som centreret omkring kød og komfort food.

Morten taler om mad som enten en praktikalitet eller som noget der skal være ekstra hyggeligt. Ikke noget midt i mellem. Han har mange intentioner om at være eksperimenterende og bruge mange timer på mad. Men hverdagen gør at det i højere grad er idealer end det er realiteten. Morten tillægger fødevarer mange værdier. Særligt oprindelsesland og bæredygtighed fylder meget både i hans husholdning, men også som diskussionspunkt hjemme i privaten. Især bæredygtighed har også været et tema i Mortens arbejde, da han selv arbejder med fødevarer og kommunikation inden for hotel- og conferencebranchen. Mortens faglighed har derfor fået en betydning hjemme i privaten.

Husholdningen hjemme hos Morten er også præget af synet på mad, som et praktisk element. Derfor er hans husholdning bygget praktisk op af gode basisvarer og indkøb der er præget af praktik og lyst. Når det kommer til indkøb ses det, at Morten er en kritisk indkøber der ikke bare vælger hvilket som helst supermarked. Han præsenterer sig selv som laissez faire, men vil alligevel ikke handle i hverken Lidl eller Aldi. Morten foretrækker Netto eller Fakta, og understreger, at indkøb ikke behøves at være en oplevelse i sig selv. Dette taler dog imod, at han ikke er interesseret i at handle hos Aldi eller Lidl, da han begrundet det med, at det er en udprint oplevelse at handle der.

Afslutningsvist ser Morten en klar tendens til at forbrugerne er ved at blive modnet til et mere plantebaseret marked. Han ser Hakket som en klar reaktion på en tendens i markedet.

1 Interview 3 - Ragnhild

2

3 I: Hvordan spiste i da du var barn?

4

5 R: Altså min søster blev vegetar da hun var syv år, min tvillingesøster, og så var vi det begge to i
6 en periode hvor jeg så holdt op og hun blev ved. Så fra da vi var syv år begyndte hele familien at
7 spise mere vegetarisk, så det har været hovedsageligt vegetarkost, hvor vi så nogen gange kørte
8 dobbelt hvor der både var kød og så almindeligt, eller altså både kød og vegetar. Men så gik vi
9 over til kun at spise vegetarmad. Når vi spiste så sad vi altid ved spisebordet, vi sad aldrig foran
10 fjernsynet, indtil min søster og jeg blev teenagere så holdte vi os totalt væk fra spisebordet. Og
11 der havde mine forældre faktisk ikke nogen regler om at vi skulle spise sammen, de ville
12 selvfølgelig gerne have at vi spiste sammen, men både min søster og jeg isolerede os
13 fuldstændig i den periode hvor vi var 15-16 år og så faktisk indtil vi flyttede hjemmefra. Der var
14 vi meget sådan adskilt. Men ellers hele barndommen har vi siddet og spist sammen, og dog
15 havde min far ret meget aftenarbejde, så det var ofte bare min søster, mig og min mor.

16

17 I: Hvorfor begyndte i at spise vegetarisk?

18

19 R: Vi fik ikke komælk for eksempel, og det var sådan lidt, altså nu er det jo normen i større byer,
20 men dengang var det totalt underligt der i 1992, altså at drikke soyamælk og sådan noget der. Så
21 har de også prøvet mange alternative behandlingsformer, og sådan fysioterapi og akupunktur
22 og andre alternative ting, fordi de var meget nysgerrige. Så derfor var det her med at spise
23 vegetarisk ikke så underligt. Så jeg tror det var også for nemheden og lidt i solidaritet for min
24 søster, også fordi man er lidt grøn i forhold til det at lave vegetarisk mad når man ikke har gjort
25 det før. Jeg ved ikke om de har gjort det fordi de måske troede det var et sundere valg, for de
26 synes også at fisk og sådan noget hvidt kød var sundt nok at spise, men jeg tror at det blev mere
27 og mere for nemhedens skyld.

28

29 I: Hvorfor tror du i stoppede med at spise sammen?

30

31 R: Det tror jeg var en rebelskhed fra mig og min søsters side, vi var bare totalt teenagere. Vores
32 forældre havde egentlig regler med mange ting, men de gav og også frie tøjler til bare at være os
33 selv. Mange af mine veninder spiste stadig sammen med deres forældre, og havde ligesom den
34 der kultur omkring et bord, men det tror jeg ikke havde noget med maden at gøre. Der var bare
35 mange ting i det hele taget, vi blev også ret ofte uvenner med vores forældre og så gik der sådan
36 en tid hvor det lidt var et højspændingsfelt. Så kom der jo tilpas afstand da man flyttede
37 hjemmefra, hvor nu nyder jeg rigtig meget at spise sammen med mine forældre. Så jeg tror det
38 skyldes mere selve alderen, end det havde noget med maden at gøre.

39

40 I: Hvorfor tror du det er anderledes nu?

41

42 R: Det at blive ældre. Hvis jeg havde boet hjemme hele tiden, tror jeg også at jeg havde været
43 mere irriteret. Men jeg er blevet ældre og mere moden og kan værdsætte at se mine forældre,
44 fordi jeg bor væk fra dem. Så når jeg ser dem er det rigtig rart. Jeg værdsætter også det her med
45 at sætte mig ned og gøre noget ud af det, kniv gaffel, tallerken og ikke se fjernsyn, eller stå op
46 som jeg tit gør til frokost på mit arbejde. Jeg værdsætter meget det der med at sidde ned og
47 smage maden og nyde det, men det er måske igen det her med min alder.

48

49 I: Vil du beskrive dine spisevaner i dag?

50

51 R: Jeg synes jeg har haft meget ikke-stabile spisemønstre gennem mit liv. Altså som barn og
52 teenager havde jeg, men så blev jeg meget fokuseret på mad. Enten spiste jeg rigtig meget eller
53 også spiste jeg ikke noget, altså ikke fordi jeg havde en spiseforstyrrelse, men mad fyldte bare
54 enormt meget. Jeg spiste ikke særlig tit ved et bord, men sad foran fjernsynet eller stod op i
55 mine teenage år. Og efter jeg flyttede hjemmefra der var en periode hvor jeg ikke lavede mad fra
56 bunden, men købte rigtig meget udefra eller bare snackede meget i løbet af dagen. Lige nu og de
57 seneste par år er det blevet mere stabilt hvor jeg sidder ned, jeg spiser morgenmad og har en
58 rolig morgen, og så til frokost på arbejdet der står jeg op, og det er nok fordi det skal gå hurtigt
59 og jeg tænker at jeg bliver hurtigere færdig, selvom det gør jeg måske ikke nødvendigvis. Det er
60 en dårlig vane hvis jeg selv skal sige det. Til aften kan det være en blanding af at købe takeaway,
61 eller at have snakket så meget om eftermiddagen at jeg ikke spiser et rigtigt måltid om aftenen. I
62 weekenden kan jeg også godt li det her med at lave et rigtigt måltid og sidde ned og spise. Men
63 jeg tror ca. 40 % af tiden der sidder jeg nok foran min computer eller mit fjernsyn mens jeg
64 spiser.

65

66 I: Hvorfor tror du at det er sådan?

67

68 R: Jeg har nok vænnet mig mere og mere til hurtig stimulans. Altså jeg kan være sygt træt, men
69 så føler jeg at jeg bliver afslappet af at se et klip på Youtube eller et andet lille hurtigt program.
70 Det er nok en tilvænning, så man kan nok også godt afvænne sig fra det. Sådan lidt
71 fjernsynsafhængighed, for hvis jeg virkelig hører efter så vil mit krop et og min hjerne vil noget
72 andet ikk. Og jeg kan mærke at min krop virkelig nyder når jeg kun spiser, og tykker mange
73 gange og sådan noget. Men jeg går meget hurtigt over til bare at se noget fjernsyn, og det er det
74 her med at man meget hurtigt får noget information som bare bliver serveret for dig, du skal slet
75 ikke gøre noget for det.

76

77 I: Hvorfor tror du at du vælger det ene i hverdagen, og det andet i weekenden?

78

79 R: Jeg kan mærke det når jeg er i højtempo fra start til slut, så er der nogle mønstre som
80 overtager i mig lynhurtigt. Hvis jeg er meget travl på arbejdet, og jeg også har nogen aftaler efter
81 arbejdet og dagen bare kører på sådan et højspændingsfelt, så tænker jeg næsten ikke over hvad
82 jeg gør. Jeg står op, jeg spiser hurtigt, jeg sidder ikke bare og smager maden. Det kører bare vildt
83 hurtigt. Så mine spisevaner kommer lidt i samme tempo som mine aftaler i løbet af en dag, eller
84 tempoet på mit arbejde. Og hvis jeg har ferie eller er i sommerhus, hvor der er roligt og ingen
85 internetforbindelse eller noget, så kommer den anden vane ind. Så det følges lidt af alt efter
86 hvor travlt jeg har.

87

88 I: En typisk aftensmad for dig hvordan ser den ud?

89

90 R: Jeg kan godt li at lave en kæmpe portion suppe og så fryse den, og så kunne tage den op. Så
91 putter jeg en masse friskt ovenpå som for eksempel persille eller koriander, når jeg føler mig
92 sund og motiveret. Det er især om vinteren hvor jeg godt kan li sådan noget varmt mad, og det
93 her med at jeg ikke skal snitte og hakke i lang tid, men at det bare kan puttes i en gryde og
94 varmes og så spise. Det er den ene side af det, hvad jeg selv laver og tilbereder. Ellers er det

95 sådan noget som en pizza eller en falafel. I en periode spiste jeg rigtig meget take-away og fast
96 food og sådan noget, men jeg er begyndt at prøve at køre mere og mere ned på det. Så det er
97 sådan halv halv. Jeg kan også godt li det helt enkle. For eksempel bare en avocado og nogen
98 forårsløg, eller bare en skål ris med løg. Det synes jeg kan smage så godt når det bliver helt
99 enkelt, og der ikke er så mange forskellige ting. Så jeg kan godt li et helt enkelt måltid, hvertfald
100 hvis det er mig selv som laver det.

101

102 I: Hvorfor tror du at det enkle tiltaler dig?

103

104 R: Det er lidt ligesom med en buffet hvor tanken virker vildt lækker, men i virkeligheden er det
105 bare vildt uoverskueligt at maven mætter før øjnene, fordi man jo vil ha lidt af det hele. Og når
106 man mærker efter så var det faktisk ikke så skønt fordi man bare fik for meget. Man får meget
107 mere ud af den ene ting, så længe det bare er rigtig godt lavet. Oplevelsen af det bliver bedre for
108 mig, end når der er et helt bjerg af alle mulige forskellige retter.

109

110 I: Hvorfor?

111

112 R: Nu hvor vi taler om det så tænker jeg også, at jeg spiser jo stort set vegetarisk, altså jeg kan
113 godt spise kød en gang i mellem, men det her med at være vant til at spise vegetarisk så er jeg
114 også vant til at min mæthedfølelse ikke er så tung. Jeg kan godt li det her med, at når jeg har
115 spist så føles det ikke som om der er en stor betonsten i maven, og det undgår jeg ved at spise
116 enkelt. Det er jo ren logik, jo mere der er på tallerknen jo mere spiser jeg, og jo mere der er i
117 maven, jo mere føler jeg mig bare tungere. Det er en mere vant og rar følelse at føle sig let met,
118 end tung mæt.

119

120 I: Hvorfor foretrækker du let mæt i stedet for tung mæt?

121

122 R: Fordi jeg er blevet mere vant til at spise flere gange om dagen, men hvor mætheden så er en
123 anden, og ikke ligesom den man for eksempel har efter jul. Den har jeg bare vænnet mig mere og
124 mere til, så når jeg engang imellem får kørt alt for meget ind, eller får noget som bare er alt for
125 tungt så er det lidt ligesom man har drukket vildt meget, og man vågner dagen efter og tænker
126 "åh jeg skal aldrig drikke igen". Man er bare ikke tilvænnet til at have den der form for tyngde i
127 kroppen eller i maven, og den bliver bare ekstra ubehagelig når man ikke får den hver dag. Så
128 det tror jeg handler om tilvænnning. Hvis man er vant til at spise rigtig meget, og blev overmæt
129 hver gang så ville jeg nok ikke synes at det var så ubehageligt. Men jeg tror også det handler om
130 at det er igennem lang tid at jeg har indarbejdet en kultur med at snakke, i stedet for at få de 3
131 hovedmåltider.

132

133 I: Hvad er årsagen til tilvænningen?

134

135 R: I min barndom har jeg jo fået meget vegetarkost, så det ligger mig naturligt at mætheden skal
136 komme fra rigtig meget salat. Selvom min søster hun er begyndt at blive veganer nu, og hun
137 spiser de her kæmpe portioner med mad så bliver hun aldrig rigtig mæt. Så det tror jeg er helt
138 klart bare en vanesag. Det har også gjort at jeg finder mange vegetariske madretter enormt
139 lækre, og endnu mere lækre end kød. Der er ikke noget kød hvor jeg tænker, årh det er bare min
140 livret i verden, og åh sådan en rigtig god bøf som mange jo ellers elsker. Men hvis jeg var
141 opfostret med at få kødretter så tror jeg også at jeg ville h elsken med kødretter og kartofler,

142 eller måske tartar. Der er måske nogen ting som for eksempel grill pølser eller en omgang rigtig
143 lækre skaldyr, med masser af hvidløg og smør og sådan nogen ting. Det er også nogle stærke
144 smagsindtryk. Men mine livretter er klart vegetariske, fordi jeg er blevet præsenteret for flere
145 vegetariske retter, og mine forældre har helt sikkert også eksperimenteret mere med vegetarisk
146 mad. Så det handler også meget om krydderier og hvad man kan gøre med dem, smagsfulde
147 grøntsager osv.

148

149 I: Hvordan spiser du helt præcist?

150

151 R: Vi har i familien altid spist mælk, ost og smør. Altså vi har ikke drukket så meget mælk, men
152 hvertflad smør og ost. For et år siden blev min søster så veganer, eller hun spiser hvertfald ikke
153 ost og æg og sådan noget der. Selv er jeg lidt en rodebutik, for det er ikke sådan at jeg er vegetar
154 eller laktosefri eller noget, men jeg spiser overvejende vegetarisk og har også dage hvor jeg
155 spiser vegansk. Nogen gange tager jeg også en kaffe med mælk, men jeg kan faktisk ofte mærke
156 det i maven. Specielt varm mælk kan jeg mærke i maven. Så personligt kan jeg godt li tanken om
157 at leve vegansk. Det er for det første fordi jeg kan mærke at når jeg ikke spise æg, mælk osv. så
158 får jeg en lettere følelse i kroppen. Så jeg får det altså fysisk godt af det. For det andet er det sgu
159 nok også lidt en overbevisning om, at jeg ikke tror at mælk er godt for mig. Jeg har også set
160 mange dokumentarer om det, og noget af det er også sat ret propaganda agtigt op.
161 Væksthormoner i komælk, og sådan noget. Der er lavet mange studier omkring at mennesker
162 bliver laktoseintolerente, fordi det ikke er naturligt for os at få det. Det er måske også en
163 blanding med min opvækst, det her med at komælk ikke er godt. Jeg føler ikke at jeg er sund
164 sund hvis jeg drikker en masse komælk og spiser ost osv.

165

166 I: Og det er vigtigt for dig?

167

168 R: Ja. Jeg vil gerne derhen hvor jeg bare kan spise alt, og jeg gider ikke være fanatisk. Jeg gider
169 ikke at det er sådan at jeg ikke kan spise et stykke lagkage. Men det som er vigtigst for mig, er at
170 jeg kan mærke det her er godt for mig, det her er ikke godt for mig, og så på samme tid også godt
171 kunne gå ud og spise det, og så dagen efter mærke nå okay det var ikke så godt for mig, men det
172 er helt fint. Sådan en balance, hvor man ikke spiser på grund af den og den opfattelse. Jeg siger
173 heller ikke så ofte at jeg er vegetar eller at jeg spiser vegansk. Der er mange holdninger til det at
174 være fanatisk, og hvis man siger at man spiser vegansk, og jeg har slet ikke noget imod folk der
175 spiser kød, men jeg føler at det er renere fødevarer jeg får når jeg spiser vegansk end hvis man
176 spiser en tilberedt bøf. I mit hoved virker det bare bedre for min krop, at det er friske fødevarer
177 og sådan noget. Så kan jeg godt forstå hvis nogen bliver provokerede af den holdning, eller synes
178 det er irriterende eller ekstremt. Og det kan jeg høre når folk snakker om det og siger, "årh det
179 er jo totalt over pyldret" eller "åh det er mege ekstremt" eller "Selvfølgelig skal man spise æg og
180 fisk og kød, det er jo mega vigtigt at få sine proteiner". Man kan for eksempel heller ikke nævne
181 ordet feminist uden at der er en masse ord tilknyttet til det, og det er det samme med veganer
182 eller vegetar. Der er så mange ting tilknyttet til det, som jeg slet ikke har en mening om. For mig
183 er det meget mere egoistisk omkring min egen krop, og hvordan jeg har det. Og jeg har altså to
184 forskellige følelser hvad end jeg har spist en halv kylling eller et halvt salathoved. Det er det der
185 betyder noget for mig. Jeg elsker mad, så jeg nyder jo også kødretter men for følelsen i kroppen,
186 så prøver jeg at undgå det.

187

188 I: Hvordan ser en typisk indkøbssituation ud?

189

190 R: Det er typisk når jeg er kommet hjem og har stillet min taske, og så går jeg lige ned i fakta
191 eller kvickly, fordi jeg gider ikke have så mange ting med mig. Jeg kan godt komme til at kigge uh
192 hvad er der af spændende ting, i stedet for at sige "okay jeg skal ha de her ting og så skal jeg ud
193 igen", der kan jeg godt li at gå rundt og kigge lidt. Men så går jeg forbi alle hygiejningene, og så
194 er den første afdeling ellers frugt og grønt. Her køber jeg oftest avokadoer og forårsløg.
195 Krydderurter kan jeg også rigtig godt li, basilikum og koriander køber jeg faktisk mest hos
196 grønthandleren, men timian og sådan noget. Jeg har også altid løg og hvidløg. Hvidkål og
197 citroner har jeg også altid. Så kan jeg godt li at gå forbi vegetar og veganer afdelingen, fordi jeg
198 synes det er spændende med helsekost. Det er nok det der med at det er den sunde afdeling.
199 Man kan godt finde noget lækkert som er sundt. Der køber jeg også tit plantemælk. Jeg er også
200 ret nysgerrig så jeg kan godt li at prøve forskellige ting. Jeg prøver for eksempel altid de
201 forskellige ting som er der, for eksempel hvis der er plantefløde. Jeg var meget "ikke-kræsen"
202 som lille og jeg har altid synes at det var sjovt at prøve nye ting, både fra en sodavand med ny
203 smag eller en anden ret, eller et andet produkt som jeg kender men i en anden variant. Det
204 bliver dog også hurtigt dyrere, nu ved jeg ikke hvad kød koster og hvad for et budget man har
205 der, men jeg synes det er dyrt særligt med de der erstatningsvarer. Plantemælk er jo også
206 væsentligt dyrere end komælk, så jeg går ikke helt amok. Knækbrød kan jeg også godt li og
207 køber tit. Jeg går forbi osteafdelingen, og synes også det er sjovt at se på osteerstatningerne. Jeg
208 har endnu ikke smagt nogen som var gode, så jeg kigger også på de almindelige oste som jeg dog
209 ikke køber så tit. Ellers køber jeg salater og sådan noget, og nogen gange oliven. Jeg går også
210 altid forbi kiks og slik og chokolade. Det kan jeg ikke lade være med. Jeg er blevet vildt glad for
211 mørk chokolade med mint eller appelsin, så det kan jeg også godt købe. Mælkechokolade køber
212 jeg også. Chips også nogen gange. Og danskvand.

213

214 I: Handler du ud fra en liste?

215

216 R: Det er ikke særligt planlagt. Hvis jeg bare gerne vil have en salat med avokado, så kan jeg godt
217 bare gå ned og tage de ting som jeg skal bruge, og så lige hurtigt kigge hvor jeg ved at jeg har
218 kokosmælk og risnudler der hjemme, så tænker jeg okay så tager jeg lige det der med så jeg har
219 til i morgen. Så det er ikke særligt organiseret.

220

221 I: Hvorfor er det sådan?

222

223 R: Fordi jeg er rodet inden i. Ej. Jeg har ikke noget imod at være organiseret og planlagt og have
224 styr på økonomien, men jeg skubber det altid lidt foran mig. Lidt ligesom hvis du roder her, så
225 kan jeg også ligeså godt rode i det andet rum. Hvis der er hektisk og travlt i min hverdag, så
226 hviker det omsonst at have en indkøbsliste. Hvilket er åndsvagt for man kan jo lige så godt
227 starte et sted. Men ja så bliver alting bare lidt hurtigt.

228

229 I: Hvorfor går du udenom køddisken.

230

231 R: Det har bare aldrig været en fast del af min kost, heller ikke som barn. Mine forældre har
232 aldrig sagt "nå nu skal vi have rullepølse og spegepølse til madpakken". Det er et sted jeg er lidt
233 på udebane, hvertfald i det ferske kød. Jeg er ikke så inde i kødretter, altså hvordan tilbereder
234 man lige en mørbrad på den og den måde. Og det siger mig heller ikke så meget. Jeg ville ikke
235 vide hvor jeg skulle starte, udover okay ja så kan man købe kyllingefileter. Jeg synes det er

236 nemmere at eksperimenterer i frugt og grønt og pasta, end at have kødet som en hovedting. Jeg
237 har da spist hos min farmor og mormor, hvor vi tit har fået smørrebrød med rejesalat og
238 pølseadder, men slet ikke derhjemme og heller ikke da jeg flyttede hjemmefra. Det er ukendt,
239 og det siger mig ikke så meget. Jeg er bare ikke vant til det.

240

241 I: Hvad tænker du når du ligger dine vare på båndet?

242

243 R: Jeg tænker over det ja. Hvis jeg køber én pakke med vindruer og så chips, og altså hvis det er
244 usunde ting så tænker jeg over det. Jeg tror det er tilbage fra mine teenage år det her med, at
245 ingen må vide hvis jeg spiser usundt. Det kan godt være at jeg gør det hele tiden, men ingen må
246 vide det. Og hvis jeg virkelig tænker over det så er jeg jo ligeglad, men jeg kan altså godt li
247 tanken om at jeg kun lægger sunde ting op på båndet. Ellers tænker jeg bare på hvad der skal
248 forrest, og altså det tungeste først. Men det er blevet meget mindre, engang tænkte jeg nemlig
249 ret meget over det.

250

251 I: Hvorfor var det det?

252

253 R: Det var en forfængelighed der startede i teenageårene, hvor man ville kontrollere hvordan
254 andre så en. Og det er altfyldende, og man tænker ikke engang ej det må jeg gøre noget ved, men
255 så bliver man bare ældre og så går det lidt af. Men det kan stadig godt sidde i mig, eller tænke ej
256 tror de at det altsammen er til mig.

257

258 I: lægger du så mærke til hvad de andre lægger op på båndet?

259

260 R: Ja og jeg synes det er sjovt. Jeg har også altid spurgt folk om hvad de spiste til morgenmad,
261 ikke for at være dømmende, men fordi jeg synes det er sjovt at høre. Da man gik i skole kunne
262 jeg godt li at spørge om det. Jeg kan også godt li at kigge på folk når de spiser, og hvad de spiser.
263 Mange køber jo ind til traditionelle retter kan man se, og det synes jeg er sjovt at se. Også at se
264 hvad for en smør de køber.

265

266 I: Hvad gør du dig så af tanker?

267

268 R: Man kan jo dele folk op. For eksempel dem der køber smørbart og dem der køber smør, folk
269 der køber økologisk og folk der ikke køber økologisk. Jeg tænker der er mindre omtanke hvis
270 det ikke er økologiske, og det er det billigste af det billigste og ikke frilandskød. Jeg står ikke og
271 føler væmmelse, men jeg synes bare at det er interessant. Der er også noget spændende ved folk
272 som køber forloren hare på dåse.

273

274 I: hvorfor tror du at der er nogen ting som trækker i dig når du ser det?

275

276 R: Da jeg var yngre var jeg meget begejstret for mad, jeg var virkelig madglad. Og vi spiste ret
277 sundt hjemme hos mig, så for eksempel hvis man skulle have pastasalat hjemme hos en veninde
278 så var det jo helt vildt. Engang jeg sov hjemme hos en veninde så skulle vi ha risengrød og
279 pandekager, og jeg kan stadig huske at det var helt mind blowing for mig, at man kunne få det på
280 samme tid. Det var en skelnen mellem det usunde i min verden som man ikke fik så tit, men som
281 man jo vildt gerne ville have, og så det sunde hvor man tænkte "åh bøunner skal vi nu ha det igen,

282 det er så kedeligt". Der er også noget med at det er spændende når folk køber noget usundt,
283 eller noget som er anderledes.

284

285 I: Hvad synes du om udvalget i supermarkederne?

286

287 R: Man kan helt klart godt se forskel på Netto og Aldi og de billigere kæder, i forhold til økologi
288 og bæredygtighed. Jeg kan bedre li at handle i fakta, kvickly og rema 1000. Så Irma også. Men
289 man kan også se at det er klart dyrere at handle der.

290

291 I: Hvorfor kan du bedre li dem?

292

293 R: Det er nok følelsen af at jeg synes at der er mere omtanke i forhold til det de har købt ind. Jeg
294 tror virkelig på at der er forskel på hvordan fødevare bliver produceret og behandlet. Så det er
295 nok oplevelsen af, at det her ikke bare er død føde som vi kyler ind i en papkasse og så kan folk
296 rage det til sig, men man har faktisk tænkt "okay vi tager det fra den her egn". Og det er ikke
297 sikkert at de faktisk har tænkt sådan, men det er mere oplevelsen jeg får hos især COOP
298 supermarkederne.

299

300 I: hvorfor er det vigtigt for dig?

301

302 R: Fordi jeg føler at det er bedre at spise, og det er jo nok meget oppe i hovedet. For jeg tror ikke
303 jeg kan smage forskel på en øko agurk og en ikke øko agurk. Nogen siger de kan, men jeg kan
304 altså ikke. Så det er jo nok mere tanken om, at det er godt for mig.

305

306 I: Er der nogle særlige brands som du altid vælger?

307

308 R: Änglemark køber jeg ret meget af, og det er nok fordi at så meget sætter jeg mig heller ikke
309 ind i hvem der gør hvad, det er mere sådan at man overordnet lige ved at de der ting er i orden.
310 Så änglemark. Urtekram køber jeg også meget af, og så COOP's egne varer. Det er ikke altid øko
311 men jeg føler bare at der er noget bedre ved det.

312

313 I: Hvorfor lige dem?

314

315 R: Fordi i mit hoved det her med økologi og bæredygtighed, der er nogen som har tænkt over at
316 passe på naturen når det bliver dyrket. Der er ikke rovdrift på jorden. For eksempel på arbejdet
317 der har vi plastik til frokost som vi bare smider ud, det er der jo mange som går op i, og det er
318 ikke der jeg kan mærke det så meget. Det er ikke noget som gør mig dårlig. Men økologi, for
319 eksempel bananer som ikke er økologiske, eller at de bliver dyrket i egne hvor man virkelig kan
320 udnytte mennesker, det kan jeg mærke betyder meget for mig. Eller at købe svinekød som ikke
321 er økologisk, det ville jeg få det dårligt med.

322

323 I: Hvorfor?

324

325 R: Jeg tænker jo ikke over det til dagligt, men hvis jeg ser eller læser noget om jorden eller
326 hvordan dyr og mennesker bliver behandlet, så kan jeg godt mærke at jeg får det rigtig dårligt.
327 Jeg føler at jeg er nødt til at gøre noget ved det, men føler dog ikke at jeg er en aktivist på daglig
328 basis. Det er nok det her med at have set og hørt tingene så mange gange, så bliver det en

329 væmmelse til sidst at skulle spise det. For eksempel hører man jo om bananer fra Ecuador som
330 bare er blevet sprøjtet helt ekstremt, så det bliver vildt dårligt for dig at spise, så kan man jo
331 godt tænke "okay så skal jeg hvertfald ikke ha dem fra Ecuador". Jeg bliver ked af det kan jeg
332 mærke, når jeg tænker over det. Og det tror jeg bliver inkooporeret i mine indkøb.

333

334 I: Hvorfor får du det sådan?

335

336 R: Det er ligesom at se film om folk i krig, det bliver jeg bare ked af. Det er bare trist og jeg bliver
337 ked af det på deres vegne. Jeg kan også sagtens blive rørt over dyr og naturen, fordi jeg synes
338 det betyder så meget. Naturen kan give noget som betonbyggeri aldrig vil kunne, og det fodrer
339 det helt modsatte i os. Jeg synes det er vigtigt, at alle få deres oplevelser med naturen.

340

341 I: Hvad er det bedste du ved at spise?

342

343 R: Uh der er meget. Noget jeg virkelig elsker som er en af mine livretter, det er en italiensk ret
344 som hedder ailo e olio, det lyder mega kedeligt men det smager vildt godt. Det er spaghetti med
345 rigtig meget bredbladet persille og rigtig meget hvidløg og olivenolie, og så tørstegte chillier
346 oven på og så parmasan. Jeg burde næsten lave den til dig, så godt smager den. Det er en ret jeg
347 altid kan spise.

348

349 I: Hvorfor?

350

351 R: Den er ret enkel og så er der bare så meget smag i det. Det lyder jo virkelig kedeligt, men det
352 er bare sådan én bid der er helt perfekt. Det er friskt men på samme tid fedt og fyldt med
353 kulhydrater, og den der hvidløg og persille og stegt chili. Der er vildt meget umami smag i det.
354 Og så med ost oven på ikk! Det er især det her med det enkelte og friske, som det italienske jo
355 ofte er. Men generelt alt med hvidløg, olivenolie, krydderurter og salt det smager jo bare godt.

356

357 I: Hvad for ost putter du så på?

358

359 R: Helt almindelig parmesan. Jeg har prøvet erstatningen, men jeg synes ikke den smager godt.

360

361 I: Så smag kan godt vinde over vane?

362

363 R: Ja.

364

365 I: Hvad er det værste du ved at spise.

366

367 R: Dyreindvolde. Lever. Jeg har heller ikke spist meget af det, men bare tanken om at skulle
368 spise et hjerte eller blodpølse, og altså jeg har ikke engang smagt mange af de der ting, men
369 "gvulmp" (red. opkastlyd).

370

371 I: hvorfor får du det sådan?

372

373 R: Det er tanken om det, og at tingene vil smage af jern. Illusionen om at det ikke er en krop man
374 spiser den forsvinder jo også, og man kan ikke gemme det længere. Tanken bag grillpølser er jo
375 bare at det smager godt, fremfor at det er et dødt dyr jeg sidder og spiser.

376

377 I: Hvor finder du inspiration til madlavning?

378

379 R: Jeg kan godt kigge på nettet på vegetarretter, for eksempel hvis jeg skal lave noget til nogen.
380 Ellers så er det meget hvad jeg har fået som barn. Men også hvis jeg er hjemme hos mine
381 forældre, som ret tit eksperimenterer, så kan jeg bruge noget af det. Så mest hvad jeg har prøvet
382 at smage hos andre, som jeg så kan kombinerer med andre ting, fremfor nettet og kagebøger.

383

384 I: Hvorfor det?

385

386 R: Fordi der har jeg allerede smagt det, så ved jeg allerede hvad jeg synes. I en kagebog kan det
387 jo godt se rigtig lækkert ud, men jeg ved det jo ikke. Så det der med at vide, okay det der
388 fungerer rigtig godt så det vil jeg prøve. Hvis jeg laver mad til mig selv bliver det altså også bare
389 lige sådan okay hvad har jeg i køleskabet, og hvad kan jeg lave ud fra det. Så altså for nemhedens
390 skyld. Jeg tror heller ikke jeg er så vant til at sidde og kigge i kagebøger.

391

392 I: Det her er Naturli Hakket. Hvad tænker du om det?

393

394 R: Jeg ser noget som ligner råt kød, og så er det første jeg ser det grønne runde mærke hvor der
395 står Naturli', det kigger jeg meget efter. Det er jo ikke kød det her. Der står også plantebaseret,
396 hakket plantebaseret. Først tænker jeg at det er ulækkert fordi det er kød, men så ser jeg at det
397 er plantebaseret, og så tænker jeg ej hvor spændende hvad er der i det? Det er typisk noget jeg
398 ville gå forbi i afdelingen med plante og vegetarting, så synes jeg sådan noget er spændende, og
399 hvordan har de lavet det og hvordan smager det mon. I forhold til udseendet kan jeg godt li
400 mærkaten. Men der er noget med farven på kødet og den matte gummistøvlegrønne farve på
401 pakken som jeg ikke så godt kan li, måske er det noget med de farver sammen. Jeg ved ikke hvad
402 det ellers skulle have været, for sort ville også blive sådan lidt.

403

404 I: Hvad tænker du om navnet?

405

406 R: Hakket plantebaseret.

407

408 I: Det hedder Naturli' Hakket.

409

410 R: Naturli' Hakket. For det første ville jeg tænke at det er mærket som står øverst, så det hedder
411 vel bare Hakket. Men jeg kan meget godt li at det hedder hakket og der står at det er
412 plantebaseret nedenunder. Det giver mig lyst til at vende den om og se hvad der er i.

413

414 I: Det må du også godt.

415

416 R: Jamen så kan jeg se at der er vand og soyaprotein og kokosolie. Jeg kan godt li kokosolie så
417 det kigger jeg efter, og så er der hvedegluten og det trækker ned i min bog fordi man bliver så
418 oppustet af det. Så er der manden og karljohansvampe i, det er meget spændende synes jeg, og
419 så tomat, fermenteret dekstrose, tapiokastivelse og det er jo naturlig stivelse til at give
420 konsistens, farve fra rødbede kan vi også godt li, og så stabilisator med cellulose. Når jeg ser det
421 tænker jeg at det er jo helt godt, det er jo bare sådan plantefiber.

422

423 I: Så du kender mange af ingredienserne?

424

425 R: Ja og det kan jeg godt li. Jeg kan godt li at der ikke er en masse e-numre i. Hvis der er e-numre
426 i så tænker jeg allerede, også selvom det er vegansk eller vegetarisk, så tænker jeg at det er
427 ligegyldigt fordi det ikke er godt. Jeg kan godt li at de har sådan en lille hakkebøf på pakken, for
428 jeg kan godt li at få forslag til hvad man kan bruge det til. Og så kan jeg se at plastikken er
429 genanvendelig, hvilket jo også er ret fedt. Den har flere ting der gør at den er en god ting at
430 vælge. Og den er jo vegansk, eller.... det virker som om den er vegansk, og der står bare
431 vegetabilsk.

432

433 I: Har den ikke også et vegansk logo?

434

435 R: Jo den har da. Dansk vegetarisk forening, vegansk. Så må den jo være vegansk.

436

437 I: Hvordan tror du at den smager?

438

439 R: Det er altså ret sjovt lavet, at der er sådan noget som ligner fedt i det. Jeg har jo smagt mange
440 af de der soyaprodukter, og det her er jo mere et blandingsprodukt og ikke bare soyagranulat.
441 Så jeg tror det har smag i, altså både en blanding af salt og sødt for at give den der kød umami
442 smag. Kunne jeg forestille mig. Jeg tror at jeg tænker at i forhold til erstatningskød, så er den her
443 af ret høj kvalitet fordi det er vådt og det ser ud som om at det er sammensat af flere ting. Så det
444 er ikke så enkelt, derfor tror jeg at det er en bedre smagsoplevelse. For hvis man bare tager
445 almindelig soya og laver det til de der erstatninger, så kan det godt blive lidt kedeligt i smagen
446 og man skal virkelig give den meget soya og hvidløg i smagen for at det skal gøre noget som
447 helst. Det med at de også har sammensat det med kokosolie for at give fedt til smagen, og tomat
448 og karljohan, så kan jeg godt forestille mig at det smager af meget mere.

449

450 I: Har du lyst til at smage produktet?

451

452 R: Det kunne jeg sagtens. For jeg synes at det ser spændende ud. Vegetarburgere og sådan noget
453 synes jeg også altid er spændende, for hvor meget smager de og er det noget som kan måle sig
454 med en almindelig burger og bøf. Så af nysgerrighed kunne jeg godt smage det.

455

456 I: hvad ville få dig til at købe det?

457

458 R: Hvis for eksempel jeg skulle lave noget som for eksempel vegetarbøffer, så kunne jeg godt
459 finde på selv at købe det. Men hvis nu jeg var ude og skulle købe ind til noget salat eller noget,
460 eller ej jeg ved det ikke. Fordi nu tænker jeg lige, at jeg umiddelbart ikke ville købe det med
461 mindre jeg skulle bruge det til noget helt specifikt. Men på den anden side kan jeg jo også godt li
462 at købe spontant ind, og tænke ej det kunne jeg godt prøve.

463

464 I: Kender du nogen som spiser det?

465

466 R: Faktisk snakkede jeg med min veninde igår som sagde, at hun havde prøvet sådan noget
467 hakkekød.

468

469 I: Der findes mange produkter på markedet, altså ting som ligner kød. Kender du nogen der
470 spiser dem?
471
472 R: Ja mine forældre spiser en del. Quorn og sådan noget der.
473
474 I: Hvad synes de om det?
475
476 R: Mange bliver overrasket over at de synes det smager godt. De fleste af dem jeg kender som
477 gør de er kødspisere, som så gerne vil have nogle flere vegetardage. Og jeg synes at mange af
478 dem er positivt overraskede over hvordan det egentlig smager.
479
480 I: har du set produktet før?
481
482 R: Nej.
483
484 I: Så du ved heller ikke hvor man kan købe det henne?
485
486 R: Nej
487
488 I: Det kan købes i Netto og det ligger i køledisken, så der ligger hakket oksekød, hakket svinekød
489 og så plante hakket.
490
491 R: Ej er det rigtigt
492
493 I: Den her som jeg købte i dag lå godt nok ved siden af Løgismoses falafelmix.
494
495 R: Ej hvor sjovt, for jeg ville tro at det var noget som ville være i en særafdeling for sig selv.
496
497 I: Hvem tror du køber produktet?
498
499 R: Jeg tror både folk som er vegetarer og nyvegetarer, som gerne vil have noget som erstatter
500 det som de ligesom er vant til. Og så tror jeg også at folk som vil prøve det, altså folk som vil
501 prøve at køre lidt mere vegetarisk ind. Jeg forestiller mig at det er folk fra begge lejre både
502 vegetarer og folk som spiser kød som gerne vil prøve det, og se om det kan erstatte noget af det
503 kød de spiser. Jeg tror også at flere vegetarer, altså jeg er ikke ekspert i det som er på markedet
504 af køderstatninger, men jeg tror at der er nogen af dem som går op i det og virkelig har prøvet
505 det af, som så finder deres favorit i det.
506
507 I: Hvorfor tror du at produktet er blevet lanceret?
508
509 R: Ja altså da jeg var barn var der jo ikke sådan noget. Så kunne man måske gå i
510 helsekostforretningen og kigge. Jeg forestille mig at det ligner kød og man kan bruge det til at
511 lave burgere og lave klassisk dansk mad, og så er det for at få folk til at spise mindre kød. Det er
512 lavet i en emballage som folk kender, og man ved hvad man skal gøre med det. Flere af de
513 erstatningsprodukter som jeg kender, de har nærmere været pakket ind i noget der minder om
514 noget fast food agtigt, og som allerede var tilberedt som bare lige skulle steges. Det her kunne

515 man jo ligeså godt komme til at tage, fordi man troede at det var hakket oksekød. Det ligner jo
516 bare så meget.

517

518 I: Hvorfor tror du at det gør det?

519

520 R: Det kunne godt være fordi man ville få folk til at blive nysgerrige på det her med at det ligner
521 kød, men kan det så virkelig også smage af det. Så man putter det i sådan en emballage så det
522 ligner noget at man kender, så man får mod på at prøve det.

523

524 I: Hvis du skulle lave en ret med det hvad skulle det så være?

525

526 R: Jeg tror jeg ville prøve at lave hjemmelavede burgere. Jeg tror ikke jeg ville putte det i en sovs,
527 for så ville jeg ikke kunne fornemme konsistent og smag som jeg ville kunne ved en bøf. Jeg ville
528 hvertfald ha lyst til at smage hvordan det er, og hvordan det reagerer når det rammer en pande.

529

530 I: Har du bemærket at der har været mange skriverier omkring det?

531

532 R: Nej, men jeg er heller ikke på sociale medier.

Meningskondensering Ragnhild

Udsagn	Tema	Tolkning	Nyt tema
<p>1.Så har de også prøvet mange alternative behandlingsformer, og sådan fysioterapi og akupunktur og andre alternative ting, fordi de var meget nysgerrige. Så derfor var det her med at spise vegetarisk ikke så underligt. Så jeg tror det var også for nemheden og lidt i solidaritet for min søster, også fordi man er lidt grøn i forhold til det at lave vegetarisk mad når man ikke har gjort det før.</p> <p>2.Jeg kan godt komme til at kigge uh hvad er der af spændende ting, i stedet for at sige "okay jeg skal ha de her ting og så skal jeg ud igen", der kan jeg godt li at gå rundt og kigge lidt.</p> <p>3.Så kan jeg godt li at gå forbi vegetar og veganer afdelingen, fordi jeg synes det er spændende med helsekost. Det er nok det der med at det er den sunde afdeling. Man kan godt finde noget lækkert som er sundt. Der køber jeg også tit plantemælk. Jeg er også ret nysgerrig så jeg kan godt li at prøve forskellige ting. Jeg prøver for eksempel altid de forskellige ting</p>	<p>Ragnhild kommer af et nysgerrigt hjem.</p> <p>Ragnhild er en nysgerrig indkøber, der søger nye ting.</p> <p>Ragnhild nysgerrighed går især mod vegetar/veganer-varer og vil gerne prøve nyt. Noget lækkert kan være sundt.</p>	<p>Ragnhild kommer fra et hjem, hvor man var nysgerrig og også gjorde ting, der måske for andre var alternativt. Vegetarisme var derfor ikke noget, man gik skræmt til, men derimod nysgerrigt. Derfor er Ragnhild også nysgerrig og spontan, når hun er på indkøb og er særligt draget mod helsekost, som hun også inkluderer vegetariske/veganske varer i. Hun har også altid været observant på, hvordan andre gør ift. mad og har siden hun var barn spurgt ind til, hvordan andre spiste. Selvom hun måske ikke har decideret brug for en bestemt varer, så kan det, at den er ny for hende og gerne sund medføre, at hun alligevel køber det.</p>	<p>Nyt og spændende som styringsredskab.</p>

<p>som er der, for eksempel hvis der er plantefløde. Jeg var meget "ikke-kræsen" som lille og jeg har altid synes at det var sjovt at prøve nye ting, både fra en sodavand med ny smag eller en anden ret, eller et andet produkt som jeg kender men i en anden variant.</p> <p>4. Ja og jeg synes det er sjovt. Jeg har også altid spurgt folk om hvad de spiste til morgenmad, ikke for at være dømmende, men fordi jeg synes det er sjovt at høre. Da man gik i skole kunne jeg godt li at spørge om det. Jeg kan også godt li at kigge på folk når de spiser, og hvad de spiser. Mange køber jo ind til traditionelle retter kan man se, og det synes jeg er sjovt at se. Også at se hvad for en smør de køber.</p> <p>5. Fordi nu tænker jeg lige, at jeg umiddelbart ikke ville købe det med mindre jeg skulle bruge det til noget helt specifikt. Men på den anden side kan jeg jo også godt li at købe spontant ind, og tænke ej det kunne jeg godt prøve.</p>	<p>Ragnhild er også nysgerrig på andres madvaner.</p> <p>Spontanitet frembringer nysgerrighed og overvinder rationalitet</p>		
<p>1. Det er en mere vant og rar følelse at føle sig let mæt, end tung mæt.</p> <p>I: Hvorfor foretrækker du let mæt i stedet for tung mæt?</p>	<p>Let mæthedsfornemmelse er mere velkendt og behageligt.</p>	<p>Ragnhild spiser efter, hvilken følelse maden giver hende i kroppen. Hun kan bedre lide at det føles let, hvorfor hun hellere vil spise mange små måltider</p>	<p>Grønt og lidt føles bedre i kroppen end kød.</p>

<p>R: Fordi jeg er blevet mere vant til at spise flere gange om dagen, men hvor mætheden så er en anden, og ikke ligesom den man for eksempel har efter jul. Den har jeg bare vænnet mig mere og mere til, så når jeg engang imellem får kørt alt for meget ind, eller får noget som bare er alt for tungt så er det lidt ligesom man har drukket vildt meget, og man vågner dagen efter og tænker "åh jeg skal aldrig drikke igen". Man er bare ikke tilvænnet til at have den der form for tyngde i kroppen eller i maven, og den bliver bare ekstra ubehagelig når man ikke får den hver dag. Så det tror jeg handler om tilvænnning. Hvis man er vant til at spise rigtig meget, og blev overmæt hver gang så ville jeg nok ikke synes at det var så ubehageligt. Men jeg tror også det handler om at det er igennem lang tid at jeg har indarbejdet en kultur med at snakke, i stedet for at få de 3 hovedmåltider.</p> <p>2. For mig er det meget mere egoistisk omkring min egen krop, og hvordan jeg har det. Og jeg har altså to forskellige følelser hvad end jeg har spist en halv kylling eller et halvt salathoved. Det</p>	<p>Ragnhilds spisemønster er indrettet efter at hun skal føle sig mæt på en let måde, hvis det føles tungt er det næsten som at have</p>	<p>end tre store. Det må ikke føles tungt, det kan nærmest virke som tømmermænd. Derfor nyder hun mest at spise grønt, for det føles bedst i kroppen end kød fx gør.</p>	
--	--	--	--

<p>er det der betyder noget for mig. Jeg elsker mad, så jeg nyder jo også kødretter, men for følelsen i kroppen, så prøver jeg at undgå det.</p>	<p>tømmermænd. Ragnhild har en egoistisk tilgang til mad. Hun nyder kød, men det giver hende en bedre kropsfølelse at spise grønt.</p>		
<p>1. Jeg værdsætter også det her med at sætte mig ned og gøre noget ud af det, kniv, gaffel, tallerken og ikke se fjernsyn, eller stå op som jeg tit gør til frokost på mit arbejde. Jeg værdsætter meget det der med at sidde ned og smage maden og nyde det, men det er måske igen det her med min alder.</p> <p>4. Lige nu og de seneste par år er det blevet mere stabilt hvor jeg sidder ned, jeg spiser morgenmad og har en rolig morgen, og så til frokost på arbejdet der står jeg op, og det er nok fordi det skal gå hurtigt og jeg tænker at jeg bliver hurtigere færdig, selvom det gør jeg måske ikke nødvendigvis. Det er en dårlig vane hvis jeg selv skal sige det. Til aften kan det være en blanding af at købe takeaway, eller at have snacket så meget om eftermiddagen at jeg ikke spiser et rigtigt måltid om aftenen. I weekenden kan jeg også godt li det her med at lave et rigtigt måltid og sidde ned og spise. Men jeg tror ca. 40 % af tiden der</p>	<p>Spiseoplevelsen bliver anderledes, når hun sætter sig ned til et dækket bord og spiser, fremfor hvis hun står op eller ser fjernsyn imens.</p> <p>Et måltid er mere rigtigt, når man sidder ned og nyder den uden stress eller ved at se fjernsyn imens.</p>	<p>Ragnhild synes hun spiser anderledes, mere roligt, og også at hun nyder maden mere, hvis hun kun koncentrere sig om at spise. Hvis bordet er dækket og der ikke er fjernsyn kørende imens, så sætter hun sig ned og nyder maden og koncentrere sig også mere om den. Hun har dog en dårlig vane med at stresse gennem frokosten ved at spise den stående og også spise enormt hurtigt, når hun er på arbejde eller har mange aftaler - så er det et jagt at spise og forbindes ikke med nydelse.</p>	<p>Mad nydes mere, når man er dedikeret til måltidet.</p>

<p>sidder jeg nok foran min computer eller mit fjernsyn mens jeg spiser.</p> <p>5. Altså jeg kan være sygt træt, men så føler jeg at jeg bliver afslappet af at se et klip på Youtube eller et andet lille hurtigt program. Det er nok en tilvænning, så man kan nok også godt afvænne sig fra det. Sådan lidt fjernsynsafhængighed, for hvis jeg virkelig hører efter så vil min krop et og min hjerne vil noget andet ikk. Og jeg kan mærke at min krop virkelig nyder når jeg kun spiser, og tygger mange gange og sådan noget. Men jeg går meget hurtigt over til bare at se noget fjernsyn, og det er det her med at man meget hurtigt får noget information som bare bliver serveret for dig, du skal slet ikke gøre noget for det.</p> <p>6. Jeg står op, jeg spiser hurtigt, jeg sidder ikke bare og smager maden. Det kører bare vildt hurtigt. Så mine spisevaner kommer lidt i samme tempo som mine aftaler i løbet af en dag, eller tempoet på mit arbejde. Og hvis jeg har ferie eller er i sommerhus, hvor der er roligt og ingen internetforbindelse eller noget, så kommer den anden vane ind. Så det følges lidt af alt</p>	<p>Maden nydes mere, når man kun koncentrere sig om at spise. Det vil hendes krop helst, men hendes hjerne vil gerne se fjernsyn imens.</p> <p>Ragnhilds spisevaner følger hendes dagsagenda. Har hun travlt spiser hun meget hurtigt, har hun ferie, så tager hun det roligt.</p>		
--	--	--	--

<p>over at passe på naturen når det bliver dyrket. Der er ikke rovdrift på jorden. For eksempel på arbejdet der har vi plastik til frokost som vi bare smider ud, det er der jo mange som går op i, og det er ikke der jeg kan mærke det så meget. Det er ikke noget som gør mig dårlig. Men økologi, for eksempel bananer som ikke er økologiske, eller at de bliver dyrket i egne hvor man virkelig kan udnytte mennesker, det kan jeg mærke betyder meget for mig. Eller at købe svinekød som ikke er økologisk, det ville jeg få det dårligt med.</p> <p>5. Jeg tænker jo ikke over det til dagligt, men hvis jeg ser eller læser noget om jorden eller hvordan dyr og mennesker bliver behandlet, så kan jeg godt mærke at jeg får det rigtig dårligt. Jeg føler at jeg er nødt til at gøre noget ved det, men føler dog ikke at jeg er en aktivist på daglig basis. Det er nok det her med at have set og hørt tingene så mange gange, så bliver det en væmmelse til sidst at skulle spise det. Jeg kan også sagtens blive rørt over dyr og naturen, fordi jeg synes det betyder så meget. Naturen kan give noget som betonbyggeri aldrig vil kunne, og det fordrer</p>	<p>passet på naturen. Plastik tænker hun ikke over. Men hun får det dårligt, hvis det ikke er økologisk.</p> <p>Ragnhild sætter naturen højt, og hun kan få det dårligt, hvis hun tænker over, hvordan mennesker og dyr bliver behandlet i noget madproduktion. Det kan føre til en væmmelse, hvis hun spiser noget, der ikke er i harmoni med naturen.</p>		
---	---	--	--

<p>det helt modsatte i os. Jeg synes det er vigtigt, at alle får deres oplevelser med naturen.</p> <p>6. Det er tanken om det, og at tingene vil smage af jern. Illusionen om at det ikke er en krop man spiser den forsvinder jo også, og man kan ikke gemme det længere. Tanken bag grillpølser er jo bare at det smager godt, fremfor at det er et dødt dyr jeg sidder og spiser.</p> <p>7. Jeg ser noget som ligner råt kød, og så er det første jeg ser det grønne runde mærke hvor der står Naturli', det kigger jeg meget efter. Det er jo ikke kød det her. Der står også plantebaseret, hakket plantebaseret. Først tænker jeg at det er ulækkert fordi det er kød, men så ser jeg at det er plantebaseret, og så tænker jeg ej hvor spændende hvad er der i det? Det er typisk noget jeg ville gå forbi i afdelingen med plante og vegetarting, så synes jeg sådan noget er spændende, og hvordan har de lavet det og hvordan smager det mon.</p> <p>8. Ja og det kan jeg godt li. Jeg kan godt li at der ikke er en masse e-numre i. Hvis der er e-numre i så tænker jeg allerede, også selvom det er vegansk eller</p>	<p>Hvis hun spiser indmad, bliver hun bevidst om, at det er et dødt dyr hun spiser. Det kan man ikke direkte se, hvis det er grillpølser.</p> <p>Hakket er først ulækkert, fordi det ligner råt kød, men fordi der står, at det er plantebaseret bliver det spændende, ligesom brandnavnet associerer til natur - det kan hun godt lide.</p> <p>E-numre er ikke godt, for det er ikke naturligt.</p>		
--	--	--	--

<p>vegetarisk, så tænker jeg at det er ligegyldigt fordi det ikke er godt. Jeg kan godt li at de har sådan en lille hakkebøf på pakken, for jeg kan godt li at få forslag til hvad man kan bruge det til. Og så kan jeg se at plastikken er genanvendelig, hvilket jo også er ret fedt. Den har flere ting der gør at den er en god ting at vælge. Og den er jo vegansk, eller.... det virker som om den er vegansk, og der står bare vegetabilsk.</p>			
<p>1. Enten spiste jeg rigtig meget eller også spiste jeg ikke noget, altså ikke fordi jeg havde en spiseforstyrrelse, men mad fyldte bare enormt meget. Jeg spiste ikke særlig tit ved et bord, men sad foran fjernsynet eller stod op i mine teenage år.</p> <p>2. Jeg vil gerne derhen hvor jeg bare kan spise alt, og jeg gider ikke være fanatisk. Jeg gider ikke, at det er sådan at jeg ikke kan spise et stykke lagkage. Men det som er vigtigst for mig, er at jeg kan mærke det her er godt for mig, det her er ikke godt for mig, og så på samme tid også godt kunne gå ud og spise det, og så dagen efter mærke nå okay det var ikke så godt for mig, men det er helt fint. Sådan en balance, hvor man ikke spiser på</p>	<p>Mad fyldte meget for Ragnhild i hendes teenageår og begyndte der at spise foran fjernsynet eller stående.</p> <p>Ragnhild vil ikke være fanatisk og har ikke lyst til at det ikke føles okay at spise bestemte fødevarer. Vegansk er at spise renere end hvis hun spiser kød.</p>	<p>Da Ragnhild var teenager fyldte mad rigtig meget for hende og var meget et enten/eller. Enten spiste hun virkelig meget eller ingen ting. I teenageårene grundlagde hun også en forfængelighed, der betød, at hun ikke ville fremstå usund for andre. Sådan har hun det stadig. Hun ville gerne med god samvittighed spise et stykke lagkage, men det er ikke helt okay for hende. Derfor vil hun også gerne kun lægge sunde varer op på kassebåndet, så hun tænker, at hun fremstår sund udadtil. Hun vil dog ikke forstås som fanatisk, så hun siger ikke så ofte, at hun er vegetar eller spiser vegansk. Grønt er for hende bedre for hendes krop, og fødevarer påvirker kroppen - derfor</p>	<p>Du er hvad du spiser.</p>

<p>grund af den og den opfattelse. Jeg siger heller ikke så ofte at jeg er vegetar eller at jeg spiser vegansk. Der er mange holdninger til det at være fanatisk, og hvis man siger at man spiser vegansk, og jeg har slet ikke noget imod folk der spiser kød, men jeg føler at det er renere fødevarer jeg får når jeg spiser vegansk end hvis man spiser en tilberedt bøf.</p> <p>3. I mit hoved virker det bare bedre for min krop, at det er friske fødevarer og sådan noget. Så jeg kan godt forstå hvis nogen bliver provokerede af den holdning, eller synes det er irriterende eller ekstremt.</p> <p>4. Jeg tror det er tilbage fra mine teenageår det her med, at ingen må vide hvis jeg spiser usundt. Det kan godt være at jeg gør det hele tiden, men ingen må vide det. Og hvis jeg virkelig tænker over det så er jeg jo ligeglad, men jeg kan altså godt li tanken om at jeg kun lægger sunde ting op på båndet.</p> <p>5. Det var en forfængelighed der startede i teenageårene, hvor man ville kontrollere hvordan andre så en.</p> <p>6. Jamen så kan jeg se, at der er vand og</p>	<p>Grønt er bedre for Ragnhilds krop.</p> <p>Ragnhild vil ikke fremstå usund og kan bedre lide det det siger om hende, hvis hun kun sunde varer på et kassebånd.</p> <p>Forfængelighed gør, at hun vil kontrollere, hvordan hun opfattes af andre.</p> <p>Ragnhild tror man</p>	<p>bryder hun sig ikke om hvedegluten, som gør en oppustet. Hun er fascineret af dem, der spiser usundt og mener, at man kan kende folk på, hvad de køber. Køber man smør eller smørbart, betyder noget for hvem man er.</p>	
---	---	--	--

<p>soyaprotein og kokosolie. Jeg kan godt li kokosolie så det kigger jeg efter, og så er der hvedegluten og det trækker ned i min bog fordi man bliver så oppustet af det.</p> <p>7.Man kan jo dele folk op. For eksempel dem der køber smørbart og dem der køber smør, folk der køber økologisk og folk der ikke køber økologisk. Jeg tænker der er mindre omtanke hvis det ikke er økologiske, og det er det billigste af det billigste og ikke frilandskød. Jeg står ikke og føler væmmelse, men jeg synes bare at det er interessant. Der er også noget spændende ved folk som køber forloren hare på dåse.</p> <p>8.Der er også noget med at det er spændende når folk køber noget usundt, eller noget som er anderledes.</p>	<p>bliver oppustet af hvedegluten, så det trækker ned, at der er det i Hakket.</p> <p>Man kan kende folk på, hvilke fødevarer de køber. Man har mindre omtanke (for sig selv/natur), hvis man køber ikke-økologisk, ikke-friland eller de billigste varer.</p> <p>Ragnhild er fascineret af, når folk køber noget usundt.</p>		
<p>1.Jeg kan godt li at lave en kæmpe portion suppe og så fryse den, og så kunne tage den op. Så putter jeg en masse friskt ovenpå som for eksempel persille eller koriander, når jeg føler mig sund og motiveret. Det er især om vinteren hvor jeg godt kan li sådan noget varm mad, og det her med, at jeg ikke skal snitte og hakke i</p>	<p>Mad skal være nemt og ikke kræve meget for at tilberede - det smager også bedst, når det er helt enkelt og består af få ingredienser.</p>	<p>Ragnhild kan bedst lide mad, der består af få ingredienser, og som ikke kræver meget forberedelse. Hun tyr ofte til take-away, men prøver at skære ned på det. Der er altså ikke så stor lyst til at forberede mad i lang tid. Enkel mad er det, der giver hende velsmag og den ønskede lethed i kroppen. En buffet er</p>	<p>Meget ud af lidt.</p>

<p>lang tid, men at det bare kan puttes i en gryde og varmes og så spise. Det er den ene side af det, hvad jeg selv laver og tilbereder. Ellers er det sådan noget som en pizza eller en falafel. I en periode spiste jeg rigtig meget take-away og fast food og sådan noget, men jeg er begyndt at prøve at køre mere og mere ned på det. Så det er sådan halv halv. Jeg kan også godt li det helt enkle. For eksempel bare en avocado og nogen forårsløg, eller bare en skål ris med løg. Det synes jeg kan smage så godt når det bliver helt enkelt, og der ikke er så mange forskellige ting. Så jeg kan godt li et helt enkelt måltid, i hvert fald hvis det er mig selv som laver det.</p> <p>2. Det er lidt ligesom med en buffet hvor tanken virker vildt lækker, men i virkeligheden er det bare vildt uoverskueligt at maven mætter før øjnene, fordi man jo vil ha lidt af det hele. Og når man mærker efter så var det faktisk ikke så skønt fordi man bare fik for meget. Man får meget mere ud af den ene ting, så længe det bare er rigtig godt lavet. Oplevelsen af det bliver bedre for mig, end når der er et helt bjerg af alle mulige forskellige retter.</p>	<p>Mad skal være enkelt. Lidt men godt og ukompliceret. Hvis der er for meget og for forskelligt får man for meget.</p>	<p>uoverskuelig og ikke så lækker, fordi der er så meget, at man kommer til, at spise mere med øjnene end med kroppen. Hendes livret aglio e olio har den egenskab, at bare én bid er en perfekt kombination af umami, salt, krydret og friskt på én gang. - Man får meget ud af lidt.</p>	
---	---	--	--

<p>3. Det er for det første fordi jeg kan mærke, at når jeg ikke spiser æg, mælk osv. så får jeg en lettere følelse i kroppen. Så jeg får det altså fysisk godt af det.</p> <p>4. Noget jeg virkelig elsker som er en af mine livretter, det er en italiensk ret som hedder aglio e olio, det lyder mega kedeligt men det smager vildt godt. Den er ret enkel og så er der bare så meget smag i det. Det lyder jo virkelig kedeligt, men det er bare sådan én bid der er helt perfekt. Det er friskt men på samme tid fedt og fyldt med kulhydrater, og den der hvidløg og persille og stegt chili. Der er vildt meget umami smag i det. Og så med ost oven på ikk! Det er især det her med det enkelte og friske, som det italienske jo ofte er. Men generelt alt med hvidløg, olivenolie, krydderurter og salt det smager jo bare godt.</p>	<p>Ragnhild får det fysisk bedst af mad, der giver en let følelse i kroppen.</p> <p>Ragnhilds livret er enkel mad, med masser af smag, men med få ingredienser.</p>		
---	---	--	--

Temaer:

- Nyt og spændende som styringsredskab.
- Grønt og lidt føles bedre i kroppen end kød.
- Mad nydes mere, når man er dedikeret til måltidet.
- Økologi er omtanke for naturen.
- Du er hvad du spiser.
- Meget ud af lidt.

Opsummering

Ragnhilds tilgang til mad er præget af nysgerrighed. Det er noget hun har med sig hjemmefra, hvor der hos forældrene ikke var en frygt for at gøre noget, der var anderledes end flertallet, både ift. behandlingsformer eller mad. Da Ragnhilds søster blev vegetar, levede familien også mere vegetarisk. I hendes barndom sad familien og spiste sammen, men som teenager spiste Ragnhild stående eller foran fjernsynet. Det gør hun stadig, og stresser især gennem frokosten. Hun synes dog spiseoplevelsen og madnydelsen bliver anderledes og bedre, når hun kun er koncentreret om måltidet. Ragnhild synes især helsekost og vegansk mad er spændende, så hun køber nemt en vare hun ikke har behov for, bare fordi den er ny og spændende. Hun er mere tiltrukket af enkle råvarer, der giver meget smag og ikke giver en tung mæthedsfornemmelse. Mad skal føles let og skal føles godt i kroppen. Derfor er hun også meget optaget af sundhed, både ift. hvad en fødevare gør for hendes krop, og hvad det udstråler om hende, at hun spiser som hun gør. Det vidner om omtanke for naturen, at en vare er økologisk og det kan gøre hende ked af det og også være lidt ulækkert, hvis hun ikke ved, hvordan varen er produceret, eller den har ø-mærket, der gør hende tryk. Hun vil udstråle sundhed og vil derfor helst ligge sunde varer på kassebåndet. Man er nemlig hvad man spiser, så hun er fascineret af dem hun kan se er usunde og mener det fortæller meget om et menneske, hvad man spiser. At Hakket ligner råt kød er ulækkert, men, at producenten hedder Naturli' vidner om natur og det er godt. At den er plantebaseret gør den spændende og så kan hun godt lide produktet.

1 **Interview 4 – Pernille**

2

3 I: Det hjem du kommer fra, hvordan spiste i der?

4

5 P: Der spiste vi meget traditionelt dansk, mange frikadeller og forloren hare. Flødekartofler, og
6 du ved måske lidt den ældre skole, og altså traditionelt dansk.

7

8 I: Okay, og det var almindeligt i hverdagen?

9

10 P: Ja altså der er aldrig blevet delt op i børnemad og voksenmad. Så jeg har aldrig fået, hvis nu
11 man lavede kødsovs, så fik alle det samme. Spiste mine forældre hakkebøffer, så spiste vi
12 hakkebøffer, spiste de kyllingebryst eller fisk så fik vi det samme.

13

14 I: Hvorfor tror du, at i spiste som i gjorde?

15

16 P: Jeg tror måske lidt, at det er kommet fra mine bedsteforældre, for det var jo også den måde de
17 spiste på. Jeg tror ikke, at mine forældre har tænkt meget over det, men det var bare det man
18 spiste.

19

20 I: Tænkte du selv over det?

21

22 P: Nej, eller både og. Jeg har altid været lidt bekymret omkring andre, og tænkt meget på andre.
23 Engang fortalte jeg min mor, at der var en i børnehaven som havde sagt til mig, engang jeg spiste
24 en spegepølse, så var der en der sagde "ad du spiser døde dyr", og det gjorde vi jo
25 allesammen, men for mig kom der bare en rigtig kraftig reaktion hvor jeg faktisk slet ikke havde
26 lyst til at spise kød, fordi jeg begyndte at blive bevidst om at det jo var dyr. Det kæmpede mine
27 forældre med i mange år fordi man skal jo spise kød, og det skal man jo fordi det er sundt, og det
28 er altså sådan vi gør det, og kyllingelår er altså det der bliver serveret, og så prøvede de jo at
29 kalde noget andet som for eksempel "kyllerylle", fordi så tænkte jeg måske ah okay så er det fint.
30 Som barn ved man jo ikke bedre, så så spiste jeg kød igen i mange år. Men da jeg blev teenager,
31 eller da jeg flyttede hjemmefra så var det bare ikke så naturligt for mig at spise kød. Jeg har
32 aldrig haft den store passion for kød, så det var ret naturligt at jeg bare ikke købte det. Så på den
33 måde ebbede det ligesom bare lidt ud. Men jeg spiste det alligevel fordi det var man opdraget
34 med, at det er sundt og vigtigt. Men så begyndte jeg at læse en kort konklusion fra den bog der
35 hedder "The China Study", som handler om sundhed og kød og animalske produkter, og der fik
36 jeg indblik i at der faktisk ikke er så mange sunde ting i kød som vi behøver, og at de ting som vi
37 behøver dem kan du faktisk godt få gennem grøntsager. Og for mig var det et belæg for ikke at
38 spise kød, for jeg brød mig jo egentlig ikke rigtig om det.

39

40 I: Var det så smagen eller konceptet eller hvorfor?

41

42 P: Ja hvorfor kan jeg egentlig ikke li det....

43

44 I: Er det fordi det går tilbage til drengen i børnehaven? Eller fordi du var flov over det?

45

46 P: Næ ikke rigtig. Altså jeg har været vegetar over flere omgange, men så har jeg ikke kunne
47 holde det, og du ved der har været sådan en "ej det er man ikke" og sådan. Men nej det har ikke

48 været fordi jeg har skammet mig over at spise det, men det har været svært at vælge noget
49 andet end alle de andre gjorde.

50

51 I: Så lidt social stigmatisering?

52

53 P: Ja, fordi det var lidt sådan hvis jeg skulle komme og sige "ej det spiser jeg ikke", eller jeg skulle
54 have haft min egen mad med, fra jeg var 19-20, tror jeg, at jeg var første gang hvor jeg rigtigt
55 selv kunne vælge. Og på det tidspunkt spiste hele min omgangskreds kød, så når jeg kom med
56 sådan et sundt alternativt og sagde "jeg har lavet en lækker dadelkage", så var de bare sådan føj.
57 Det ville de slet ikke røre, også selvom den måske var fyldt med sukker og hvedemel så ville de
58 ikke engang prøve at smage den. Så ja jeg skilte mig mere ud. Men jeg ved ikke om jeg tror, at det
59 er derfor. Jeg tror også bare mere, at det er selve konceptet det der med, at det er et dyr havde
60 jeg ret svært ved at forholde mig til, og smagen og konsistensen, altså ikke fordi jeg synes det
61 var ulækkert, men det gav mig ikke noget. Min mand for eksempel han elsker en bøf, og vi laver
62 ikke kød derhjemme, men hvis vi så er ude og spise og han så bestiller en bøf så elsker han det
63 virkelig og nyder hver en bid, men sådan har jeg bare aldrig haft det.

64

65 I: Hvad betød det for dig, at du tog noget mad med selv når du var sammen med venner?

66

67 P: Det var okay, for så kunne jeg selv vælge hvad jeg ville spise. Og det havde jeg det bedre med,
68 end at sidde og spise noget som jeg ikke havde lyst til. Jeg begyndte også at spise mere når jeg
69 selv kunne vælge, det der med at jeg altid, eller altså jeg har altid spist godt, men jeg har spist
70 meget usundt med toast og chokolade og haribo, der har altid været vildt meget slik i min
71 familie fordi vi altid har været meget slanke i min familie, så vi kunne spise hvad vi ville, eller
72 altså der var selvfølgelig den der "vi spiser slik om fredagen" for vi skal ikke få huller i tænderne.
73 Så i mine tidlige teenageår der eksploderede det bare med adgangen til slik og chips, hvor jeg
74 bare spiste vildt meget af det. Altså jeg spiste også almindelig og sund mad, eller det kommer
75 selvfølgelig an på hvad man definerer som sund, men i hvert fald den mad mine forældre spiste,
76 men jeg tænkte ikke mere over det. Ja og så begyndte jeg bare at sætte mig ind i nogle andre
77 alternativer, og jeg mærkede at jeg begyndte at få det bedre i min krop. Før var jeg altid meget
78 oppustet, og min mave var altid sådan helt spændt på trods af at jeg er slank. Men jeg mærkede,
79 at da jeg begyndte at udelukke animalske produkter i min kost så fik jeg det godt i min krop, og
80 det var faktisk rart at mærke det. Det følte mere naturligt for mig at udelukke det.

81

82 I: Var det noget du følte på et psykisk plan, eller var det også noget fysisk?

83

84 P: Det var fysisk. Der var jeg omkring 20 år, og der blev det ret svært for mig at holde det fordi
85 jeg ikke vidste hvad for noget mad jeg skulle lave, når nu jeg ikke spiste kød. Så hvad i alverden
86 skulle jeg dog lave af aftensmad, eller bare en rugbrødsdagsmad, for hvad kommer man på? Og den
87 gang var der ikke alle de alternativer som der er i dag, så der gik ikke så lang tid før det ebbede
88 lidt ud igen fordi jeg ikke kunne finde inspiration til hvad jeg skulle spise. Så jeg gik tilbage til at
89 spise kød igen, men spiste ikke meget, bare sådan i små mængder. Da jeg så var 26 tror jeg, jeg
90 er 30 nu, men så tog jeg ligesom en endelig beslutning om, at jeg kunne mærke at det der limbo
91 jeg havde haft i mit liv med "åh jeg vil gerne være vegetar, men det er også lidt besværligt for
92 mig, skal jeg holde fast i det?", altså der var ikke rigtigt af det der fungerede for mig, men så
93 besluttede jeg, at nu ville jeg ikke spise kød mere fordi jeg kunne mærke at det ikke gjorde noget
94 godt for mig. Jeg har en veninde som er diætist, og har skrevet den bog der hedder plantebaseret

95 kost, så du ved under hendes studieforløb og at kunne følge hende i hendes studie og i hendes
96 erfaringer omkring mad og kost og sundhed, det blev jeg også inspireret af. Det påvirkede mig
97 også.

98

99 I: Var der en der viste vejen for dig på en måde?

100

101 P: Nej jeg ved ikke om hun viste vejen, det var aldrig sådan en prædiken hun kom med, men det
102 var da inspirerende.

103

104 I: Fortalte hun f.eks. hvad hun lavede af mad?

105

106 P: Ja nogen gange spurgte jeg hende om hvad hun lavede, fordi hun jo lavede nogle andre typer
107 mad. Og ellers så ebbede det bare ud for mig, hvor jeg begyndte at lave mindre kød derhjemme
108 og så lavede jeg mere fisk og grøntsagsretter. Men jeg havde ikke taget beslutningen om at sige
109 til folk, hey jeg er vegetar. Jeg lavede bare ikke kød fordi det faldt mig ikke ind, og det smagte
110 mig ikke.

111

112 I: Hvad med i dag, hvordan er jeres aftensmad?

113

114 P: Igår lavede jeg en kikærtegryde og i dag skal vi ha en grøn crumble med en masse grøntsager
115 og en let dej oven på, og så kunne jeg finde på at lave grøntsagslasagne eller pizza med kartoffel,
116 salater, linsedeller.

117

118 I: Har i et fast repertoire?

119

120 P: I et år har vi kørt vegansk kasse fra Årstiderne, og jo mere jeg sætter mig ind i det jo mere
121 begynder jeg at tilpasse min kost efter det. Så derhjemme lever jeg faktisk vegansk, men jeg
122 synes det er meget svært, så jeg har ikke besluttet at blive veganer. Så folk omkring mig ved godt
123 at jeg er vegetar, men de behøver ikke passe på med smør og fløde og sådan. Så ude spiser jeg
124 vegetarisk men derhjemme er det vegansk. Så vi havde den veganske kasse derhjemme, og nu
125 har jeg lige afbestilt den fordi jeg fik interesse for at prøve mere selv, men jeg synes i en periode
126 at det var svært at finde på, fordi jeg heller ikke er interesseret i bare at købe køderstatninger
127 som jo egentlig ikke er sunde. Så jeg var mere interesseret i at prøve at få nogen sunde ting, og
128 måske gå lidt op i at lave ting uden erstatningsprodukter. Det er jo fint at kunne lave en kødsovs
129 engang i mellem, men det skulle ikke være en hel uge med erstatningsprodukter. Det er jo fint
130 nok at bruge for eksempel Hakket engang i mellem, eller måske nogen andre
131 erstatningsprodukter, men jeg vil generelt hellere lave en helt anden ret som er
132 grøntsagsbaseret. For eksempel synes jeg, at der er rigtig mange gode blogs i dag, med alt muligt
133 spændende vegetarisk og vegansk.

134

135 I: Er det vigtigt for dig selv at finde på?

136

137 P: Nej.

138 I: Men det lyder som om det er vigtigt, at du ikke vil være til besvær, for eksempel hvis du er
139 inviteret hjem til nogen. Hvorfor er det vigtigt?

140

141 P: Det er nok sådan en hensynstagen, at jeg tænker at folk som ikke er vegetarer eller veganere,
142 eller jeg kan faktisk høre at de synes, at det er besværligt. For eksempel er nogen af min mands
143 venner jægere, og det første jeg fik at vide da jeg mødte dem var "ej dejligt at møde dig, men du
144 er forhåbentligt ikke vegetar", og så måtte jeg jo sige "jo det er jeg", og så var det næste de sagde
145 "Gud vi har aldrig mødt en vegetar før". Det var som om, at jeg var landet fra Mars.

146

147 I: Hvad betyder det for din mand som jo ikke er vegetar?

148

149 P: Han kan mærke, at han synes også at han har det bedre i sin krop. Altså han spiser kød på
150 arbejdet og spiser også kødpålæg til frokost i weekenderne, men hans udgangspunkt er bare, at
151 så længe det er en ret som er fyldstgørende nok, så er det fint. Så aftalen i starten var, at vi
152 købte vegetar eller veganerkassen, og så kunne vi købe noget kød til ham ved siden af, og han
153 har aldrig efterspurgt kødet for han sagde at han ikke savnede det. Han siger også, at jo mere
154 oplyst han bliver og jo mere jeg fortæller om det, og om hvorfor jeg har valgt som jeg har, og
155 også ser alle de her dokumentarer der har været som for eksempel "Forks for life" eller "What
156 the hell", der tror jeg at han bliver påvirket og at han kommer til at tænke mere over det. Han
157 siger, at han er begyndt i kantinen at det er sjældnere og sjældnere at han vælger kød, og altså
158 ikke fordi, at der er nogen der siger at han skal, men fordi han bliver mere oplyst så har han ikke
159 lyst til at spise dårligt kød. Han vil ikke spise svinekød, eller han har selvfølgelig nogen favoritter
160 hvor han siger "ej jeg elsker bare lige den her frikadelle", men ellers så er det ikke noget som
161 tiltaler ham. Han siger, at han kan mærke at det ikke tiltaler ham på samme måde.

162

163 I: Så der er generelt en høj bevidsthed om hvad i putter i munden derhjemme?

164

165 P: Ja

166

167 I: Hvorfor det?

168

169 P: Fordi jeg synes det er vigtigt at passe på sin krop, og det er vigtigt at være bevidst så jeg kan
170 træffe et valg. Jeg har ikke lyst til bare at gøre noget, fordi det jo er det man gør, altså ligesom
171 mine forældre gjorde da jeg var barn. Jeg har behov for at sætte mig ind i tingene, og sige gør det
172 mig noget godt eller gør det mig ikke noget godt? Og så kan jeg sagtens træffe et valg nogen
173 gange som jeg ved ikke gør mig noget godt, som ikke er sundt eller tilfører noget godt til min
174 krop, men hvis jeg godt kan lide smagen så kan jeg godt sige, at det er okay for mig at spise det.

175

176 I: Okay så du kan godt sige, jeg vil ha det her stykke sportslagkage fordi det er lækkert?

177

178 P: Ja og fordi jeg sidder og hygger mig og det er skønt at spise. Men det er meget med
179 bevidstheden, og det er vigtigt for mig ikke at blive fanatisk. Det som er mit udgangspunkt er,
180 hvordan har jeg det i kroppen? Jeg kan ofte mærke, at hvis jeg spiser en halv pose haribo eller et
181 stykke kage, så går der ikke lang tid før jeg får uro i kroppen, og mit hjerte slår hurtigere. Og det
182 er jo fordi min krop reagerer på det sukker, som jeg normalt ikke får særligt meget af, så jeg kan
183 mærke at min krop reagerer på det. Jeg drikker for eksempel ikke sodavand og det har jeg ikke
184 gjort i 15 år, men hvis jeg gjorde det så får jeg hovedpine og får det virkelig skidt. Men
185 selvfølgelig en varm sommerdag hvor jeg ser sådan et iskoldt glas cola med citron i, så tænker
186 jeg da "åh det ser godt nok lækkert ud", og så kan jeg godt sige ej det skal jeg ha, men når jeg så

187 får det tænker jeg altid "puh ha hvor er det sødt", og det er virkelig alt alt for sødt. Men det
188 betyder ikke, at jeg ikke prøver igen for det ser jo rigtig lækkert ud.

189

190 I: Er det for at teste om du går glip af noget, eller måske fordi du ikke vil være udenfor?

191

192 P: Det er et godt spørgsmål. Jeg tror det kan være fristende, for jeg føler ikke jeg har et problem
193 med at sige nej, men jeg tror at, ja altså det er fordi jeg har læst psykologi, så jeg tror det der
194 med at mindes en eller anden belønning i hjernen, for du får jo sådan et belønnings-kick når du
195 ser sukker og så tænker jeg jo måske "åh det er lækkert, det gør mig noget godt", så der er jo en
196 reaktion hvor jeg forbinder det med noget godt, hvor når jeg så spiser det kan jeg mærke, at det
197 var faktisk ikke godt.

198

199 I: Fordi du har den forbindelse til din krop som du har?

200

201 P: Ja, det er igen det her med at mærke efter om alt er godt, og om det føles rart. Det er mit
202 udgangspunkt - Føles det godt?

203

204 I: Har du så en dialog med dig selv inden du spiser noget?

205

206 P: Nej nu kører det bare på rutinen og jeg ved hvad der gør mig godt, og hvad der ikke gør mig
207 godt. Selvom det som ikke gør mig godt, det skal jeg nu nok lige få prøvet alligevel. For eksempel
208 med kaffe, hvor jeg synes at en cafe latte ser vildt lækker ud, men det giver mig virkelig en
209 hjertebanken. Nok fordi der er for meget koffein i.

210

211 I: Hvorfor er det vigtigt for dig ikke at være fanatisk?

212

213 P: Fordi jeg tror, at det er usundt at være fanatisk. Jeg tror det hele handler om at være i balance,
214 og balance for mig er at være fysisk og psykisk sund. Og når man er fanatisk så er man ikke i
215 balance for så begynder man at blive styret af det, og det har jeg ikke lyst til. Det er jo mig der
216 styre hvad jeg putter i munden.

217

218 I: Så det er stadig dig der bestemmer hvad der er godt for dig?

219

220 P: Ja, og altså hvis jeg sad ude på en øde ø, og der kun var kød, jamen så ville jeg nok også spise
221 det. Men bevidstheden om, at det ikke gør mig noget godt, gør at jeg ikke føler nogen grund til
222 det. Jeg har det på samme måde med æg, æg er for mig sådan en neutral ting som ikke
223 umiddelbart er sund, men som heller ikke er usundt. Der har jeg også sådan en, altså for
224 eksempel når min mand han laver et blødkogt æg i weekenden, så tænker uh måske jeg lige
225 skulle prøve at smage det igen. Men så kan jeg smage at det smager bare af nej, og næ det
226 smager ikke af noget godt. Havde jeg synes at det smagte godt, så havde jeg spist et til og tænkt
227 okay det skal jeg ha igen.

228

229 I: Så du vedholder en nysgerrighed?

230

231 P: Ja jeg vedholder en nysgerrighed på smage. Dog ikke med kød, der har jeg bare sagt nej det
232 spiser jeg ikke. Eller det vil så sige med undtagelse af da jeg var gravid. Der fik jeg vildt meget
233 lyst til leverpostej, og der var jeg igen sådan at hvis jeg har lyst til det så spiser jeg det også. Så

234 spiste jeg en leverpostej mad, og så kunne jeg se da jeg havde spist en rundteom
235 leverpostejmad, så gik der flere måneder før jeg havde lyst til det igen.
236
237 I: Så du fornægter dig ikke noget
238
239 P: Nej altså ikke hvis jeg virkelig har lyst. Men jeg oplever ikke at lyst.
240
241 I: Hvad er en typisk indkøbssituation for dig?
242
243 P: Jamen jeg laver ofte en liste inden og har styr på hvad vi skal ha og spise den kommende uge.
244 Så bruger jeg meget tid ved grøntsagerne, og kører måske meget på rutinen hvor jeg altid køber
245 tomater, agurker, grønkål, squash og peberfrugter som er mine basisgrøntsager. Så kan jeg godt
246 finde på at kigge rundt og tænke, gud er der noget andet som er spændende? For ikke så længe
247 siden købte jeg for eksempel en kinaradisse, som jeg så ikke vidste hvad jeg skulle være med. Så
248 jeg endte med ikke at bruge den. Men jeg tænkte ej er der noget andet spændende som jeg
249 kunne bruge. Så køber jeg også altid rugbrød og en del frosne bær til at lave smoothies.
250 Soyaføde har vi også altid, til almindelig varm kakao. Havregryn ja. Men hele kødsektoren, den
251 tænker jeg ikke engang over at den er der. Det er ren rutine at jeg bare går udenom. Jeg er mere
252 ovre ved nødder og kerner.
253
254 I: Tænker du over hvad du lægger på kassebåndet når du skal betale?
255
256 P: Næ jeg kan godt se nogen gange at mine ting ser anderledes ud end de andres. Jeg handler tit
257 det samme sted, og så var der engang en ekspedient som kunne genkende mig og som kunne se
258 at jeg havde købt kokossukker, så spurgte han "hvad i alverden bruger man kokossukker til?",
259 og så tænkte nå gud det er nok ikke sådan en varer som alle i verden køber. Så sagde jeg, at jeg
260 skulle bruge det til at bage gulerodskage, og så spurgte han "nå hvad er det", og så sagde jeg jo
261 bare at det er fordi det er et sundere alternativ til sukker fordi der er flere kostfibre i, og det
262 ikke påvirker blodsukkeret. Det havde han aldrig prøvet før, og der blev jeg faktisk mindet lidt
263 om, at jeg jo vælger nogen andre ting end andre mennesker gør. Jeg finder nogle sundere
264 alternativ.
265
266 I: Tænker du over hvad de andre lægger på båndet?
267
268 P: Nogen gange. Det kommer an på om det ser meget ekstremt ud. For eksempel hvis der er en
269 teenager der ligger 2 liters cola og pizza og toast på båndet, så tænker jeg "okay det er måske
270 ikke det bedste for dig". Men jeg synes ikke jeg er dømmende. Jeg oplever ikke mig selv som
271 dømmende, jeg tænker bare "det der er nok ikke så godt for dig".
272
273 I: Tidligere fortalte du, at det var besværligt at være vegetar. Hvad synes du i dag med den
274 kosttype du har?
275
276 P: Det bliver bedre og bedre og nemmere for mig at finde tingene. Afhængigt af hvilket
277 supermarked jeg vælger. Nu bor jeg jo lige her hvor der er Rema og Menu, og de har begge to
278 mange sunde alternativer. Men jeg ved jo at menu har en hel sektion med falafler og linseting
279 som du kan købe, og pølser og en masse andre ting. Så nogen gange når jeg går igennem og ser
280 alle de her veganske varer, så tænker jeg "ej hvor ser det lækkert ud, det skal jeg lige prøve", og

281 det ser spændende ud. Så jeg køber flere ting når de har det på hylderne, og de begynder at stille
282 det frem.

283

284 I: Føler du dig mødt, eller tænker du godt om udviklingen?

285

286 P: Ja jeg tror måske jeg føler mig mødt, sådan gud der var faktisk noget som tiltaler mig. Det er
287 ikke bare en boks med kød, men jeg tænker faktisk gud hvor spændende.

288

289 I: Men får du dækket dine behov ved at gå i et almindeligt supermarked?

290

291 P: Ja, men det har jeg ikke altid kunnet.

292

293 I: Går du så mindre i specialforretninger?

294

295 P: Ja jeg går mindre i specialforretninger. Jeg synes faktisk at jeg kan få alt både i Rema og Menu.
296 Så det eneste jeg køber i Helsekosten er vitaminer, eller hostesaft. Men det er kun når jeg er
297 sådan lidt helsefreak. Men ellers så synes jeg, at jeg kan få alt i normale butikker.

298

299 I: Er der nogen særlige brands du går efter?

300

301 P: Nej jeg går ikke efter dem, men jeg kender dem jo godt. Naturli og Algro og Oatly, ja de tre i
302 hvert fald er dem der hurtigt dukker op for mig. Jeg ved de har mange ting. Så er der også
303 Hanegal som lige har lavet en bønnepostej. Jeg tror at Hanegal ikke før har lavet vegetarting. Så
304 det var ikke lige naturligt for mig at kigge der i køledisken hvor Hanegal har deres ting, for jeg
305 ved mere hvor alle de andre Halsans Køk og sådan noget ligger henne. Så det er mere naturligt
306 for mig, at gå derhen og kigge. Her forleden var jeg også nede og lede efter Løgismoses, som jo
307 også har lavet plantefars, og jeg ledte og ledte og tænkte hvor mon det er henne. Så spurgte jeg
308 ekspedienten, og så sagde hun "jamen det ligger oppe ved kødet". Så tænkte jeg hold da op, det
309 var nok det sidste sted jeg havde kigget. For jeg kigger jo ikke oppe i kødkassen.

310

311 I: Hvad betyder det for dig at det ligger der?

312

313 P: Det betyder, at jeg skal lede mere efter det. Det er jo ikke der jeg ville kigge. Men jeg tænker at
314 for dem som normalt spiser kød, så er det jo ret fedt at det ligger der. For så når de står og skal
315 vælge kød så ser de nogle alternativer. Og jeg kunne forestille mig, at nogen så bliver fristet til at
316 sige "åh gud måske jeg skal prøve det andet".

317 I: Hvorfor tror du det?

318

319 P: Fordi vi er nysgerrige os mennesker, når der ligger noget andet. Så tror jeg også stille og
320 roligt, at nogen bliver mere og mere bevidste omkring det. Min mor sagde hvertfald at hun
321 havde købt det der Hakket, og hvorfor hun havde købt det det aner jeg ikke, for de er jo ikke
322 vegetarer, men ja jeg tror måske hun har hørt min plade flere gange. De kan nemlig godt finde
323 på at sige til mig ret ofte "nå men skal du ikke ha et stykke kød" og så siger jeg "jeg er vegetar",
324 det spørger de stadig om, eller siger "amen skal du ikke lige smage?" min far siger for eksempel
325 "det er jo bare et stykke kylling" og jojo far men kylling er jo kød, og så siger han "ja men det er
326 jo ikke sådan rigtigt kød", og der tænker jeg jo!

327

328 I: Hvorfor tror du de bliver ved med at diskutere det?
329

330 P: Fordi de tror det er sundt. Jeg kan høre min mor sige nogen gange, at jeg skal ha mine
331 vitaminer. Og der bliver jeg vildt irriteret fordi hvad er det for nogen vitaminer hun tror det er
332 vigtigt for mig at få i det?
333

334 I: Tror du at det er en generationsting?
335

336 P: Ja det tror jeg, og jeg oplever ikke at mine forældre har sat sig ind i det. Så jeg tror at når jeg
337 begynder at udfordre dem på det, og sige okay men hvad er det så for nogen vitaminer jeg ikke
338 får når jeg ikke spiser kød? Så siger de "amen det er jo proteinerne", men det får jeg jo i kikærter
339 og linser, og jeg ved jo godt at jeg skal tænke mere over min kost, for det er jo vigtigt at jeg få
340 dækket de der proteinkilder i min kost. Så kunne hun ikke rigtig svarer eller argumenterer.
341

342 I: Hvad spiser du hjemme hos dine forældre?
343

344 P: De er blevet gode til at have en pakke falafler liggende i fryseren. Men så er det sådan nogen
345 køderstatningsprodukter. Så der bliver købt særkost til mig. Så ved de, at jeg får det de ellers
346 skal ha og så erstatsningsprodukterne.
347

348 I: Så de laver ikke om i madplanerne?
349

350 P: Nej det tror jeg generelt ikke at folk omkring mig gør.
351

352 I: Hvad er det bedste du ved at spise?
353

354 P: Vietnamesisk og så sådan noget risnudler med friske grøntsager og krydderurter. Også
355 rispapirsroller synes jeg er lækkert. Det der med at det er friskt.
356

357 I: Hvad er det værste?
358

359 P: Pølser, altså rigtige pølser. Det synes jeg bare er så ulækkert.
360

361 I: Men du spiser veganerpølser?
362 P: Ja men jeg tror det der med at en kødpølse jo bare er fyldt med alt muligt affaldskød og brusk
363 der er hakket. Det er bare det værste.
364

365 I: Hvorfor er det ulækkert?
366

367 P: Jamen affaldskød, det kan ikke gøre noget godt. Jeg synes det er ulækkert.
368

369 I: Hvor finder du inspiration til mad?
370

371 P: Hjemmesider som blogs, fx Vanløse Blues eller hvis det er kager så fx Julie Bruun. Nogen
372 gange googler jeg også bare noget. Det kan godt være jeg siger, okay jeg har lyst til en pastaret
373 og så kommer der måske noget frem med kød, men så skifter jeg bare det kød ud med noget
374 andet.

375

376 I: Men du kan godt li at finde inspiration?

377

378 P: Nej for jeg er faktisk ikke rigtig et madmenneske eller du ved et madøre. Så jeg har generelt
379 ikke den store passion omkring mad. Jeg ville sige hvis ikke jeg har planlagt noget, altså vi har
380 mange aftener hvor vi står og kigger i køleren og tænker okay hvad skal vi lige ha. Og det er igen
381 det der med at jeg ikke har den store passion. Måske hænger det lidt sammen med, at nogen er
382 jo virkelig madører og synes bare det er det lækreste. Sådan har jeg det ikke. Jeg synes, at mad
383 er nødvendigt og selvfølgelig også lækkert tit, men jeg er ikke sådan, altså jeg hører nogen gange
384 min mormor sige "husk nu at spise noget mad", og på den måde kan man sige at
385 sundhedsperspektivet er vigtigere for mig end selve det at spise. Altså du skal spise fordi det er
386 sundt og det er vigtigt at du får noget ordentligt i din krop. Jeg har nogen i min omgangskreds
387 som bare er helt vilde med mad, og de spiser også mange flere animalske produkter fordi de
388 gerne vil ha noget som virkelig er lækkert.

389

390 I: Har det gjort en forskel at få et barn?

391

392 P: Jeg er hvertfald bevidst om hvad jeg giver ham. Han spiser vegansk derhjemme og så har han
393 fået lidt fisk ind i mellem, men primært vegansk. Men jeg har samme tilgang til ham som mig
394 selv. Han har heller aldrig fået mælk.

395

396 I: Hvad har sundhedsplejerskerne sagt?

397

398 P: Folk synes jo alt muligt, og hold da op får han ikke kød og får han ikke kødpålæg, og er jeg klar
399 over med B12, at han jo kan blive hjerneskadet. Jeg er virkelig blevet mødt med stor skepsis, og
400 folk der siger hallo sundhedsstyrelsen anbefaler altså. Så jeg kan mærke at det er blevet
401 anderledes, at jeg skal virkelig ha styr på mine fakta. Jeg skal være klar til at gå ind i en
402 diskussion, og særligt med fagpersoner så reagerer de virkelig kraftigt. Og jeg er jo slank, så der
403 reagerer de også meget hurtigt. Slank og vegansk. Blandt andet lægen til hans 1 års
404 undersøgelse, hvor jeg sagde at vi lever vegansk, så kom hun helt op i det røde felt og det ene og
405 det andet med at han ikke ville udvikle sig, og jeg kunne skade ham. Så var jeg nødt til at være
406 sådan ej okay sundhedsstyrelsen anbefaler faktisk også en vegetarisk kost. Men jeg kan mærke
407 at jeg godt kan blive lidt paf over at skulle være så forberedt, og at jeg har mødt så meget
408 modstand.

409

410 I: Hvad betyder det for dig?

411

412 P: Jeg føler jeg hviler godt i det, og at jeg gør det rigtige. Jeg ved at jeg har sat min ind i tingene.
413 Det jeg bliver skræmt af er, at der findes fagpersonale som ikke har sat sig ind i tingene. Tænk at
414 min læge kan sidde og sige at det er vigtigt at min søn får kødpålæg, mens Kræftens
415 Bekæmpelse på deres hjemmeside fraråder alt kødpålæg fordi det er kræftfremkaldene. Så jeg
416 forstår ikke hvorfor jeg SKAL proppe det der i mit barn, når Kræftens Bekæmpelse fraråder det.
417 Det kan jeg blive helt overrasket over.

418

419 I: Hvorfor?

420

421 P: Fordi jeg forventer når jeg går til min læge, så kommer jeg til en som ved hvad der er godt at
422 gøre, og kan anbefale mig noget godt. I alle aspekter. Hvis jeg går derhen er det jo fordi man
423 synes der er noget galt, og så forventer man jo at hun gør noget så jeg får det bedre og er
424 sundhedsfremmende. Men når hun så siger noget som er decideret usundt, som decideret er
425 frarådet, og hun så siger at det skal jeg, så bliver jeg godt nok overrasket. Der tænker jeg, tænk
426 at du ikke har sat dig ind i tingene og ikke har fulgt med i tiden. For eksempel lige at sætte sig
427 ind i nyere forskning.

428

429 I: Synes du lægen skal sige at alle skal leve mere grønt?

430

431 P: Ja det synes jeg. Folk må jo selv vælge, men jeg kan mærke at jeg godt kan blive provokeret af
432 dem som mener, at vi skal spise kød, fordi det er sundt eller fordi vi er skabt til det som
433 mennesker. Det kan være svært for mig, at se folk omkring mig gøre noget som er decideret
434 sundhedsskadeligt når de spiser noget usundt. Så tænker jeg virkelig, det gør dig jo ikke noget
435 godt. Men de mener det jo godt, de tror jo at det er den sunde vej og det rigtige at gøre. Der kan
436 jeg hvertfald tænke, eller måske gå i diskussion og sige at det ikke er rigtigt. Engang var jeg i
437 diskussion med en der sagde "vi mennesker er jo kødspisere og det kan vi se på vores tandsæt",
438 så okay du spiser kød pga vores tandsæt eller hvad? Måske skulle du kigge på de undersøgelser
439 der er lavet.

440

441 I: Men du føler dig selvssikker i at argumenterer imod et sundhedspersonale?

442

443 P: Ja det gør jeg, men det har også krævet at jeg har sat mig ind i tingene. For det nemt at falde i,
444 for en læge har jo stor autoritet og når de så siger at ens søn kan blive hjerneskadet.

445

446 I: Har du været i tvivl?

447

448 P: Ja jeg blev lige i tvivl et øjeblik da hun begyndte med det der. Men da jeg så gik ud derfra så
449 blev jeg vred og tænkte, okay jamen hvorfor er det så ikke du prøver at informere og sige "hov
450 husker du at hvis dit barn er vegansk, at han får B12 tilskud? Og husker du at sørge for at han
451 får nok protein?"

452

453 I: Så det var måden hun gjorde det på?

454

455 P: Ja og jeg skyndte mig også at sige, jaja han får B12 og jeg er meget opmærksom på at han får
456 linser og kikærter. Men hendes forestilling om hvad der er sundt er jo noget andet, så jeg kan
457 godt opleve en kløft mellem min generation og mine forældres generation, hvor mine forældre
458 har jo ikke sat sig ind i det, og det er jo bare sådan man gør, hvor at flere og flere i min
459 vennekreds sætter sig ind i det. Jeg har mange i min vennekreds som har levet som mine
460 forældre gjorde med fløde og kød og masser af brun sovs, og der er faktisk også flere som er
461 begyndt at lide af flere lidelser. Jeg har faktisk også selv haft en meget sjælden
462 bindevævssygdom der hedder sarkoidose, som er en autoimmun sygdom, og ja ingen kunne
463 finde ud af hvad det var, men da de så endelig fandt ud af det så sagde de at det var sådan en
464 sygdom som unge kvinder i 25 års alderen kan udvikle, og så er den der i en periode og
465 pludselig forsvinder det igen og man ved ikke hvorfor den er kommet eller hvorfor den
466 forsvinder. Eller det er hvertfald de danske lægers forklaring, men så gik jeg selv igang med at
467 google rundt og fandt ud af, at det er forårsaget af inflammation i kroppen, og noget der i den

468 grad skaber inflammation det er animalske produkter. Det var også i den forbindelse med at jeg
469 begyndte at spise mere vegansk. Så skete der det, at jeg besluttede at udelukke alle animalske
470 produkter altså æg og mælk og smør, og skruede også helt ned på sukker og hvedemel. Så gik
471 der ikke mere end to måneder hvor jeg så kom op på hospitalet, hvor de tjekkede mig og sagde
472 at der ikke var noget. De var et stort spørgsmålstegn. Da jeg havde været derinde tidligere havde
473 jeg en lungekapacitet på 50%, og nu var den helt fin. Så det var for mig en bekræftelse i, at jeg
474 gør og tror på det rigtige. Alle de her autoimmune sygdomme jamen det har noget at gøre med
475 inflammation, og noget der skaber inflammation det er animalske ting.

476

477 I: Hvad tænker du når du ser Naturli Hakket?

478

479 P: For mig ligner det for meget kød til at det tiltaler mig. Det er nok fordi at jeg ikke er tiltalt af
480 kød, så når jeg ser det ligner det jo fuldstændig en helt almindelig pakke hakket oksekød, og
481 normalt hvis jeg så sådan en pakke så ville jeg jo bare gå uden om den. Jeg bryder mig ikke om
482 det.

483

484 I: Men du vil gerne have plantefars?

485

486 P: Ja for det ser anderledes ud, det er ikke sådan hakket men mere bare en fars. Det der ligner
487 simpelthen kød.

488

489 I: Så du bliver ikke nysgerrig på det?

490

491 P: Nej, altså lige da jeg hørte om det tænkte jeg, nå det skal jeg lige prøve men så da jeg stod og
492 kiggede på det, så endte jeg med ikke at købe det. Så kan jeg bedre forholde mig til, fx Naturli har
493 de der poser med sådan noget soya noget, det synes jeg er bedre fordi det ikke ligner kød.

494

495 I: Hvad nu når du ved at det jo er plantebaseret?

496

497 P: Jamen det kan godt være at jeg skal prøve det. Men det indeholder jo rigtig meget kokosolie,
498 som jo er fedt. Mættet fedt. Som heller ikke gør noget super godt, så det ville igen være et
499 erstatningsprodukt fordi jeg skulle lave en pasta kødsovs hvor jeg så skulle tænke, okay
500 hvordan laver jeg lige den?

501

502 I: Skulle det så være fordi der kom kødspisere på besøg?

503

504 P: Ja det ville være fordi der kom kødspisere, eller hvis nu det for eksempel var vores venner
505 med børn, som jeg ved altid gerne vil spise spaghetti med kødsovs, så ville jeg bruge det. Men jeg
506 tror ikke at jeg ville selv, eller altså jeg har ikke prøvet det derhjemme endnu, og jeg er ikke
507 sikker på at jeg ville gøre det. Det er meget sjældent at jeg får pasta med kødsovs, så for mig er
508 det måske en af de eneste retter som er der hvor man virkelig har brug for det der
509 køderstatning. Men hvis jeg så skulle lave det, så ville jeg lave det med Naturli's produkt altså
510 det der kommer i en pose. Det kunne jeg godt finde på, og så selvfølgelig en masse grøntsager.

511

512 I: Hvem synes du at produktet henvender sig til?

513

514 P: Jeg synes det henvender sig til kødspisere altså som et sundere alternativ til kød. Sådan nogen
515 som mine forældre, som jo så faktisk også har købt det.

516

517 I: Og det var på eget initiativ?

518

519 P: Helt på eget initiativ, for de spiser jo kød, men min mor tror jeg er begyndt at blive bevidst
520 omkring at det ikke er så sundt at spise så meget kød. Så tror jeg hun stod nede i køledisken, og
521 så så hun det der ved siden af kødet og tænkte hov det prøver jeg lige.

522

523 I: Men du synes det er et usundt produkt?

524

525 P: Jeg synes hvertfald ikke at det er sundt. Jeg ser det ikke som noget der er
526 sundhedsfremmende fordi der er så meget kokosolie i. Så derfor fravælger jeg det. Jeg synes jeg
527 kan finde noget andet som er sundere som er bedre.

528

529 I: Hvorfor er det vigtigt at være sund?

530

531 P: Fordi jeg gerne vil være rask så lang tid som muligt i mit liv. Altså vi kommer allesammen til
532 at dø en dag, og jeg er ikke afskrækket af det, men det betyder noget for mig at jeg har et godt
533 helbred så længe som muligt. Jeg har ikke lyst til at være 50 og så begynde at kunne se, at jeg
534 udvikler livsstilssygdomme. Generelt synes jeg at mange mennesker rammes af
535 livsstilssygdomme, og jeg synes det er en kæmpe udgift i vores velfærdsektor, at der er så
536 mange der rammes af diabetes og kræft, og jeg synes bare at vi har et ansvar hver især til at
537 passe på os selv, og det synes jeg ikke at man gør når man vælger skadelige ting for kroppen. Så
538 nogen gange kan jeg måske også godt, ja det er måske lidt militant at sige, men det der med at
539 man bevidst vælger at leve usundt, hvor prisen jo er at du udvikler en masse sygdomme, og så
540 får man måske noget medicin som heller ikke er særligt godt, og det koster altså bare rigtig
541 mange samfundsmæssigt, at folk ikke er bevidste og oplyste, og når man så går til lægen så får
542 man medicin i stedet for at der er nogen der siger hey prøv at ændre din kost. Det synes jeg
543 generelt er et problem.

544

545 I: Gør du noget ved det?

546

547 P: Ja hvis jeg taler med folk om det så prøver jeg at oplyse om det. Altså ikke at jeg slår folk oven
548 i hovedet med det, men hvis samtalen peger i den retning så vil jeg gerne sige, det der er der
549 ikke noget sundt i, og det der er der masser af usunde ting i. Og hvis folk så siger nå okay men
550 synes du så at din dreng han skal leve vegansk, og jeg hører også nogen sige ej hvor er det synd
551 for ham, skal han så aldrig ha pasta kødsovs? Så siger jeg jo bare men er det synd for ham at han
552 ikke får nogen usunde ting i kroppen? Jeg prøver jo netop på at holde ham så sund og ren som
553 muligt.

554

555 I: Så du har en god mavefornemmelse?

556

557 P: Ja og jeg er klar på at folk udfordrer mig på det for jeg har jo sat mig ind i nogen ting. Så jeg
558 føler jeg er stærk nok i min argumentation. Derfor kan folk jo stadig godt rynke på næsen eller
559 vende øjne, eller sige ej hvor er det synd for ham. Oftest så ville jeg vælge for eksempel i større
560 kredse, så undgår jeg snakken fordi det godt kan blive en ophedet diskussion. For eksempel hvis

561 jeg nu siger at der er nogen ting som jeg synes er skadeligt for mit barn, så siger jeg jo på samme
562 tid at de giver deres børn nogen skadelige ting når de giver deres børn hakket oksekød. Og så
563 må jeg jo bare sige, at ja jeg synes det er usundt, og det kan godt være lidt hårdt, så der tager jeg
564 hensyn for det har jeg ikke lyst til at sige til folk. Jeg vil ikke prædike eller hive noget ned over
565 hovedet på folk. Så vil jeg hellere sige, at jeg tror ikke der er noget sundt i det og jeg tror ikke at
566 han går glip af noget, selvom min læge faktisk også sagde at hvis nu han ikke fik smagen af kød
567 som lille, så kunne det jo være at han aldrig ville blive kødspiser, og så var jeg sådan er det ikke
568 bare meget godt?

569

570 I: Men du synes at naturli hakket henvender sig til kødspisere? Tror du det er bevidst fra
571 producentens side?

572

573 P: Ja det tror jeg, for de har jo nogen andre produkter som henvender sig mere til plantespisere.
574 Jeg kender ikke hele Naturlis mission og mål, men bare ud fra pakken med koen og burgeren og
575 plante, såvidt jeg ved så er de også meget miljøbevidste, og lige nu kører der jo meget med det
576 her med klima og hvor meget køer forurener. Så det kunne også godt være en faktor i det, hvor
577 de rammer dem som går op i et bedre miljø, og får kødspisere til at spise et hakket produkt i
578 stedet for at spise ren oksekød. Så jeg tror der er noget miljøbestemmende i det. Men jeg tror
579 også at dem som normalt spiser kød, de tænker ikke så meget, så jeg kunne godt forestille mig at
580 den markedsføring med klimaet og at det er bedre, det er der nogen kødspisere som vil tænke
581 okay nu bliver det for helse agtigt igen, og så ville de nok gå udenom.

582

583 I: Så det er bedre hvis man selv føler sig fristet?

584

585 P: Ja det tror jeg det er. Jeg synes man oplever at der er de her to grupper. Der er dem som har
586 sat sig ind i det, og så er der dem som bare gør det som størstedelen gør. Og dem tror jeg ikke
587 har sat sig så meget ind i det, og der kan det hele godt blive lidt for helligt. Jeg er jo selv sådan en
588 som folk tænker åh gud hvor helligt, og hvor er det bare stringent og tænk at skulle leve sådan
589 der, men jeg tænker jo slet ikke over det. For mig er det jo bare naturligt. Der tror jeg så at hvis
590 der var et produkt hvor det stod med stort, klimavenligt og bedre for miljøet, så tror jeg at
591 kødspiserne ville gå udenom det, fordi de ville synes at det bliver for helseagtigt.

592

593 I: Har du bemærket at der har været meget skriveri omkring produktet?

594

595 P: Jeg har set lidt, ikke så meget. Særligt op til lanceringen var der meget med, uh nu kommer
596 Naturlis nye produkt. Men efterfølgende har jeg ikke rigtig set noget.

597

598 I: Hvorfor tror du at der var så meget debat om det?

599

600 P: Det er nok fordi, altså jeg har ikke læst debatterne, men jeg forestiller mig at det er fordi det
601 ligner kød men ikke er det. Så der er sikkert veganere ligesom mig der tænker, hvorfor ligner
602 det kød så meget? og det er jo ikke et sundt produkt. Jeg ved ikke om kødspisere ville reagere på
603 det. De kan jo bare lade være med at købe det.

604

605 I: Tror du at både kødspisere og vegetarer køber det?

606

607 P: Jeg har set nogen veganere købe det, og kender også en kødspiser der har købt det. Så jeg tror
608 at begge parter vil købe det, men jeg tror umiddelbart at de fleste der vil købe det er kødspisere.
609 Fordi de sikkert begynder at høre lidt omkring det her med at kød ikke er så sundt, og så er det
610 jo et nemt produkt fordi det let kan erstatte hakket oksekød.

611

612 I: Hvorfor tror du der er flere som fravælger kød?

613

614 P: Fordi vi bliver mere oplyste. Altså bare det at Kræftens Bekæmpelse på deres hjemmeside er
615 begyndt at fraråde det, eller sige max 500 g kød om ugen, det tror jeg også gør folk mere oplyste.
616 Og så synes jeg i min omgangskreds, at flere og flere vælger at leve vegetarisk. Der er mange
617 som er glade for at spise kød, men som så siger okay men vi spiser primært vegetarisk og så kød
618 ind i mellem når det skal være luksus. Der er også den her som hedder tænketanken Frej som
619 havde sagt det her med at miljøet bliver påvirket af kød, så gør det til en luksusvarer. Og så har
620 der jo også været Meet Free monday, så der kommer jo stille og roligt noget oplysning.

621

622 I: Så vi er på vej i den rigtige retning?

623

624 P: Det synes jeg vi er. Både sundhedsmæssigt og klimamæssigt. Det kunne jo være dejligt hvis
625 alle kunne sige at de kun spiste kød to gange i uge. Så synes jeg vi begynder at være et sted hvor
626 jeg synes det er fedt.

627

Meningskondensering Pernille

Citat	Tema	Fortolkning	Nyt Tema
<p>1. Der spiste vi meget traditionelt dansk, mange frikadeller og forloren hare. Flødekartofler, og du ved måske lidt den ældre skole, og altså traditionelt dansk.</p> <p>2. Men jeg spiste det alligevel fordi det var man opdraget med, at det er sundt og vigtigt. Men så begyndte jeg at læse en kort konklusion fra den bog der hedder "The China Study", som handler om sundhed og kød og animalske produkter, og der fik jeg indblik i at der faktisk ikke er så mange sunde ting i kød som vi behøver, og at de ting som vi behøver dem kan du faktisk godt få gennem grøntsager. Og for mig var det et belæg for ikke at spise kød, for jeg brød mig jo egentlig ikke rigtig om det.</p> <p>3. Men nej det har ikke været fordi jeg har skammet mig over at spise det, men det har været svært at vælge noget andet end alle de andre gjorde.</p> <p>I: Så lidt social stigmatisering?</p> <p>P: Ja, fordi det var lidt sådan hvis jeg skulle komme og sige "ej det spiser jeg ikke", eller jeg skulle have haft min egen mad med, fra jeg var 19-</p>	<p>Pernille skelner mellem en ældre og en ny skole indenfor mad, og mener at retter med kød er traditionelt danske retter.</p> <p>Pernille er opdraget med at spise kød. Men efter på egen hånd at have fundet en anden sandhed om sundhed, er hun stoppet.</p> <p>Pernilles omgangskreds gjorde det svært for hende at være vegetar i første omgang. Det påvirkede Pernille at hun var den eneste vegetar, og ville ikke være til besvær eller have en label på sig, blot fordi hun ikke spiser kød. Hun føler hun skilte sig mere ud og mange forstod det ikke.</p>	<p>Pernille er vokset op som mange andre, med danske klassiske kødretter med sovs og kartofler. Hun er opdraget med at spise kød i troen på at det er sundt. I skiftet fra kødspiser til vegetar, var det svært for Pernille fordi hun var den første i sin omgangskreds, og mange forstod det ikke. Desuden ønskede Pernille heller ikke at blive stigmatiseret eller være anderledes eller have et label på sig. Hendes opvækst gjorde det i starten svært at tænke i vegetariske baner og i starten var det for omstændigt, hvorfor hun har været vegetar af flere omgange, men nu er det 100 procent.</p> <p>Pernilles forældre forstår sig ikke helt på hendes valg. Hun mener de er gammeldags og vil gerne udfordre deres perspektiver og viden.</p>	<p>Fra kødspiser til vegetar - et generationsskifte</p>

<p>20, tror jeg, at jeg var første gang hvor jeg rigtigt selv kunne vælge. Og på det tidspunkt spiste hele min omgangskreds kød, så når jeg kom med sådan et sundt alternativt og sagde "jeg har lavet en lækker dadelkage", så var de bare sådan føj. Det ville de slet ikke røre, også selvom den måske var fyldt med sukker og hvedemel så ville de ikke engang prøve at smage den. Så ja jeg skilte mig mere ud. Men jeg ved ikke om jeg tror, at det er derfor.</p> <p>4. Det var fysisk. Der var jeg omkring 20 år, og der blev det ret svært for mig at holde det fordi jeg ikke vidste hvad for noget mad jeg skulle lave, når nu jeg ikke spiste kød. Så hvad i alverden skulle jeg dog lave af aftensmad, eller bare en rugbrødsfad, for hvad kommer man på? Og den gang var der ikke alle de alternativer som der er i dag, så der gik ikke så lang tid før det ebbede lidt ud igen fordi jeg ikke kunne finde inspiration til hvad jeg skulle spise. Så jeg gik tilbage til at spise kød igen, men spiste ikke meget, bare sådan i små mængder.</p> <p>5. Da jeg så var 26 tror jeg, jeg er 30 nu, men så tog jeg ligesom en endelig beslutning om, at jeg kunne mærke at det der limbo jeg havde haft i mit liv med "åh jeg vil gerne være vegetar, men det er</p>	<p>Pernilles opvækst gør at hun, da hun skiftede til vegetarisk kost havde svært ved at finde ud af hvad man så skulle spise, hvorfor hun opgav i første omgang</p> <p>Da hun endelig gjorde op med sig selv, at hun ville leve vegetarisk fandt hun inspiration hos en veninde der netop vidste noget om det.</p>		
---	--	--	--

<p>også lidt besværligt for mig, skal jeg holde fast i det?”, altså der var ikke rigtigt af det der fungerede for mig, men så besluttede jeg, at nu ville jeg ikke spise kød mere fordi jeg kunne mærke at det ikke gjorde noget godt for mig. Jeg har en veninde som er diætist, og har skrevet den bog der hedder plantebaseret kost, så du ved under hendes studieforløb og at kunne følge hende i hendes studie og i hendes erfaringer omkring mad og kost og sundhed, det blev jeg også inspireret af. Det påvirkede mig også.</p> <p>6. Min mor sagde hvertfald at hun havde købt det der Hakket, og hvorfor hun havde købt det det aner jeg ikke, for de er jo ikke vegetarer, men ja jeg tror måske hun har hørt min plade flere gange. De kan nemlig godt finde på at sige til mig ret ofte “nå men skal du ikke ha et stykke kød” og så siger jeg “jeg er vegetar”, det spørger de stadig om, eller siger “amen skal du ikke lige smage?” min far siger for eksempel “det er jo bare et stykke kylling” og jojo far men kylling er jo kød, og så siger han “ja men det er jo ikke sådan rigtigt kød”, og der tænker jeg jo!</p> <p>7. Fordi de tror det er sundt. Jeg kan høre min mor sige nogen gange, at jeg skal ha mine</p>	<p>Pernille spiser anderledes end sine forældre. Hendes forældre forstår hende ikke helt.</p> <p>Pernille bliver irriteret over at hendes mor ikke</p>		
--	--	--	--

<p>vitaminer. Og der bliver jeg vildt irriteret fordi hvad er det for nogen vitaminer hun tror det er vigtigt for mig at få i det?</p> <p>8. I: Tror du at det er en generationsting?</p> <p>P: Ja det tror jeg, og jeg oplever ikke at mine forældre har sat sig ind i det. Så jeg tror at når jeg begynder at udfordre dem på det, og sige okay men hvad er det så for nogen vitaminer jeg ikke får når jeg ikke spiser kød?</p> <p>9. For eksempel synes jeg, at der er rigtig mange gode blogs i dag, med alt muligt spændende vegetarisk og vegansk.</p>	<p>forstår hendes livsstil.</p> <p>Pernille vil gerne udfordre sine forældre. Hun mener ikke at de er oplyste.</p> <p>Da Pernille startede med at leve vegetarisk/vegansk var det svært at blive inspireret - det er det ikke længere grundet blogs.</p>		
<p>1. Så i mine tidlige teenageår der eksploderede det bare med adgangen til slik og chips, hvor jeg bare spiste vildt meget af det. Altså jeg spiste også almindelig og sund mad, eller det kommer selvfølgelig an på hvad man definerer som sund, men i hvert fald den mad mine forældre spiste, men jeg tænkte ikke mere over det. Ja og så begyndte jeg bare at sætte mig ind i nogle andre alternativer, og jeg mærkede at jeg begyndte at få det bedre i min krop. Før var jeg altid meget oppustet, og min mave var altid sådan helt spændt på trods af at jeg er slank. Men jeg</p>	<p>Pernille har ændret i sin tilgang til mad. Før spiste hun meget usundt. Men fandt senere ud af at ved at udelade animalske produkter følte hun sig bedre tilpas i sin krop.</p>	<p>Pernille mener at siden hun har skiftet fra kødspiser til vegetar, så er hun blevet sundere og mere tilpas i sin krop. Hun ser erstatningsprodukter som letkøbte og usunde. Pernille går meget op i hvad hun indtager, det må helst ikke føles skidt i hendes krop. Dog hvis det smager godt, kan hun godt spise noget usundt alligevel. Lader hun sig friste, finder hun dog ofte ud af at det var en dårlig ide og bliver utilpas. Det vigtigste ved mad for Pernille er at det bidrager til et sundt</p>	<p>En vegetarisk livsstil er lig med sundhed.</p>

<p>mærkede, at da jeg begyndte at udelukke animalske produkter i min kost så fik jeg det godt i min krop, og det var faktisk rart at mærke det. Det føltes mere naturligt for mig at udelukke det.</p> <p>2. men jeg synes i en periode at det var svært at finde på, fordi jeg heller ikke er interesseret i bare at købe køderstatninger som jo egentlig ikke er sunde. Så jeg var mere interesseret i at prøve at få nogen sunde ting, og måske gå lidt op i at lave ting uden erstatningsprodukter.</p> <p>3. Fordi jeg synes det er vigtigt at passe på sin krop, og det er vigtigt at være bevidst så jeg kan træffe et valg. Jeg har ikke lyst til bare at gøre noget, fordi det jo er det man gør, altså ligesom mine forældre gjorde da jeg var barn. Jeg har behov for at sætte mig ind i tingene, og sige gør det mig noget godt eller gør det mig ikke noget godt?</p> <p>4. Og så kan jeg sagtens træffe et valg nogen gange som jeg ved ikke gør mig noget godt, som ikke er sundt eller tilfører noget godt til min krop, men hvis jeg godt kan lide smagen så kan jeg godt sige, at det er okay for mig at spise det.</p> <p>5. Jeg har det på samme</p>	<p>Pernille opfatter erstatningsprodukter som usunde og "let købte"</p> <p>Det er vigtigt for Pernille at tage stilling til hvad hun putter i sin krop. Modsat sine forældre.</p> <p>Pernille spiser nogle gang ting, som gør noget mindre godt for hende. Men hvis smagen er god så synes hun det er okay.</p>	<p>og rask liv, at det er lækkert er sekundært. For hende er det vigtigst at hun får næring ud af det.</p>	
--	---	--	--

<p>måde med æg, æg er for mig sådan en neutral ting som ikke umiddelbart er sund, men som heller ikke er usundt. Der har jeg også sådan en, altså for eksempel når min mand han laver et blødkogt æg i weekenden, så tænker uh måske jeg lige skulle prøve at smage det igen. Men så kan jeg smage at det smager bare af nej, og næ det smager ikke af noget godt. Havde jeg synes at det smagte godt, så havde jeg spist et til og tænkt okay det skal jeg ha igen.</p> <p>6. Måske hænger det lidt sammen med, at nogen er jo virkelig madører og synes bare det er det lækreste. Sådan har jeg det ikke. Jeg synes, at mad er nødvendigt og selvfølgelig også lækkert tit, men jeg er ikke sådan, altså jeg hører nogen gange min mormor sige "husk nu at spise noget mad", og på den måde kan man sige at sundhedsperspektivet er vigtigere for mig end selve det at spise.</p> <p>7. Hvorfor er det vigtigt at være sund?</p> <p>P: Fordi jeg gerne vil være rask så lang tid som muligt i mit liv. Altså vi kommer allesammen til at dø en dag, og jeg er ikke afskrækket af det, men det betyder noget for mig at jeg har et godt helbred så længe som muligt. Jeg har ikke lyst</p>	<p>Pernille lader sig friste af forskellige råvare, fx når hendes mand spiser æg. Men ofte finder hun ud af, som hun i virkeligheden godt ved - at hun ikke kan lide det og bliver utilpas.</p> <p>Pernille synes sundhedsperspektivet er det vigtigste ved mad.</p> <p>Pernille forbinder et sundt og raskt liv med et langt liv.</p>		
---	--	--	--

<p>til at være 50 og så begynde at kunne se, at jeg udvikler livsstilssygdomme.</p> <p>8. Generelt synes jeg at mange mennesker rammes af livsstilssygdomme, og jeg synes det er en kæmpe udgift i vores velfærdsektor, at der er så mange der rammes af diabetes og kræft, og jeg synes bare at vi har et ansvar hver især til at passe på os selv, og det synes jeg ikke at man gør når man vælger skadelige ting for kroppen. Så nogen gange kan jeg måske også godt, ja det er måske lidt militant at sige, men det der med at man bevidst vælger at leve usundt, hvor prisen jo er at du udvikler en masse sygdomme, og så får man måske noget medicin som heller ikke er særligt godt, og det koster altså bare rigtig mange samfundsmæssigt, at folk ikke er bevidste og oplyste, og når man så går til lægen så får man medicin i stedet for at der er nogen der siger hey prøv at ændre din kost. Det synes jeg generelt er et problem.</p> <p>9. Nej for jeg er faktisk ikke rigtig et madmenneske eller du ved et madøre. Så jeg har generelt ikke den store passion omkring mad.</p>	<p>Pernille ser et problem i vores samfund fordi folk får for mange livsstilssygdomme som hun mener at alle andre skal betale for gennem velfærden. Og hun synes at hver person har et ansvar for at passe på sin egen krop.</p> <p>Pernille har ingen passion omkring mad</p>		
<p>1. Så derhjemme lever jeg faktisk vegansk, men jeg synes det er meget svært, så jeg har ikke besluttet</p>	<p>Når Pernille er ude i sociale sammenhæng kan hun godt spise vegetarisk. Hun vil</p>	<p>Når Pernille er i sociale sammenhænge vil hun ikke være til</p>	<p>Hensynsfuld vegetar.</p>

<p>at blive veganer. Så folk omkring mig ved godt at jeg er vegetar, men de behøver ikke passe på med smør og fløde og sådan. Så ude spiser jeg vegetarisk men derhjemme er det vegansk.</p> <p>2. Det er nok sådan en hensynstagen, at jeg tænker at folk som ikke er vegetarer eller veganere, eller jeg kan faktisk høre at de synes, at det er besværligt. For eksempel er nogen af min mands venner jægere, og det første jeg fik at vide da jeg mødte dem var "ej dejligt at møde dig, men du er forhåbentligt ikke vegetar", og så måtte jeg jo sige "jo det er jeg", og så var det næste de sagde "Gud vi har aldrig mødt en vegetar før". Det var som om, at jeg var landet fra Mars.</p> <p>3. De er blevet gode til at have en pakke falafler liggende i fryseren. Men så er det sådan nogen køderstatningsprodukter. Så der bliver købt særkost til mig. Så ved de, at jeg får det de ellers skal ha og så erstatsningsprodukterne.</p>	<p>ikke være til besvær</p> <p>Pernille føler hun tager hensyn til sine venner når hun lever vegetarisk og ikke vegansk. Hun har haft episoder hvor en bekendt har set på hende som var hun landet fra Mars.</p> <p>Pernilles forældre har altid køderstatninger liggende i fryseren til hende. Så hun får særkost hos sine forældre.</p>	<p>besvær, hvorfor hun gerne spiser vegetarisk fremfor vegansk. Hun har oplevet at hendes livsstil får folk til at stille spørgsmålstejn eller undres. Pernille ønsker ikke at hendes omgivelser skal tage særlige hensyn til hende, men alligevel køber hendes forældre særkost til hende. Måske fordi de ved at hun ikke spiser kød, og så er det letteste at købe noget andet end kød til hende, også kan hun spise med de andre i familien.</p>	
<p>1. Han kan mærke, at han synes også at han har det bedre i sin krop. Altså han spiser kød på arbejdet og spiser også kødpålæg til frokost i weekenderne, men hans udgangspunkt er bare, at så længe det er en ret som er fyldestgørende nok, så er det fint.</p>	<p>Pernilles mand oplever samme følelse i kroppen af den vegetariske kost som hende - velbehag.</p>	<p>Pernilles mand oplever samme velbehag ved den vegetariske kost. Han har dog ikke lagt kødet helt på hylden, men med information omkring vegetarisk kost, bliver han mere tilbøjelig til at vælge dette. Det er tydeligt</p>	<p>Vegetarisk partnerskab</p>

<p>2. Han siger også, at jo mere oplyst han bliver og jo mere jeg fortæller om det, og om hvorfor jeg har valgt som jeg har, og også ser alle de her dokumentarer der har været som for eksempel "Forks for life" eller "What the hell", der tror jeg at han bliver påvirket og at han kommer til at tænke mere over det.</p> <p>3. Han vil ikke spise svinekød, eller han har selvfølgelig nogen favoritter hvor han siger "ej jeg elsker bare lige den her frikadelle", men ellers så er det ikke noget som tiltaler ham. Han siger, at han kan mærke at det ikke tiltaler ham på samme måde.</p> <p>4. Jeg tror også bare mere, at det er selve konceptet det der med, at det er et dyr havde jeg ret svært ved at forholde mig til, og smagen og konsistensen, altså ikke fordi jeg synes det var ulækkert, men det gav mig ikke noget. Min mand for eksempel han elsker en bøf, og vi laver ikke kød derhjemme, men hvis vi så er ude og spise og han så bestiller en bøf så elsker han det virkelig og nyder hver en bid, men sådan har jeg bare aldrig haft det.</p>	<p>Med oplysning bliver Pernilles mand mere tilbøjelig til at vælge vegetarisk.</p> <p>Pernilles mand spiser ikke svinekød, medmindre det er nogle favoritter som klassikere som frikadelle.</p> <p>Pernille har det svært med at kød kommer fra dyr. Men også konsistens og smag har ingen appel for hende. De spiser ikke kød hjemme, men hendes mand er ikke vegetar.</p>	<p>at det er Pernille som er drivkraften bag den vegetariske livsstil og de vegetariske valg der bliver truffet i husholdningen.</p>	
<p>1. Jamen jeg laver ofte en liste inden og har styr på hvad vi skal ha og spise den kommende uge. Så bruger jeg meget tid ved grøntsagerne, og kører</p>	<p>Pernilles indkøbsvaner er tydeligt præget af at hun lever vegetarisk/vegansk. Hun styrer udenom</p>	<p>Når Pernille handler har hun et mindset der er tydeligt påvirket af hendes livsstil som vegetar, hun handler intuitivt</p>	<p>Den vegetariske indkøber</p>

<p>måske meget på rutinen hvor jeg altid køber tomater, agurker, grønkål, squash og peberfrugter som er mine basisgrøntsager. Så kan jeg godt finde på at kigge rundt og tænke, gud er der noget andet som er spændende? For ikke så længe siden købte jeg for eksempel en kinaradisse, som jeg så ikke vidste hvad jeg skulle være med. Så jeg endte med ikke at bruge den. Men jeg tænkte ej er der noget andet spændende som jeg kunne bruge. Så køber jeg også altid rugbrød og en del frosne bær til at lave smoothies. Soyafløde har vi også altid, til almindelig varm kakao. Havregryn ja. Men hele kødsektoren, den tænker jeg ikke engang over at den er der. Det er ren rutine at jeg bare går udenom. Jeg er mere ovre ved nødder og kerner.</p> <p>2. Næ jeg kan godt se nogen gange at mine ting ser anderledes ud end de andres.</p> <p>3. at jeg jo vælger nogen andre ting end andre mennesker gør. Jeg finder nogle sundere alternativer.</p> <p>4. Det kommer an på om det ser meget ekstremt ud. For eksempel hvis der er en teenager der ligger 2 liters cola og pizza og toast på båndet, så tænker jeg "okay det er måske ikke det bedste for</p>	<p>kødet og vælger soyaprodukter over mælkeprodukter.</p> <p>Pernille er opmærksom på at hendes indkøbsvaner er anderledes end andres.</p> <p>Pernille går efter de sundere alternativer - og hun oplever at andre ikke nødvendigvis kender til disse.</p> <p>Pernille vurderer nogle gange andres indkøberes vare - særligt hvis de ser ekstreme ud. Men hun mener ikke selv hun er dømmende -</p>	<p>ud fra det og går fx udenom kødsektionen i supermarkedet. Pernille synes at udvalget i supermarkedet er blevet bedre siden hun startede med at være vegetar. Desuden lader hun sig ofte friste af nyheder på vegetarhylderne. Pernille opfatter ikke Hakket som et sundt alternativ og hun synes det er underligt at det ligger i kødkøledesken, og tror derfor også at det derfor er et produkt som er tiltænkt kødspiserne.</p>	
--	---	--	--

<p>dig". Men jeg synes ikke jeg er dømmende. Jeg oplever ikke mig selv som dømmende, jeg tænker bare "det der er nok ikke så godt for dig".</p> <p>5. Men jeg ved jo at Meny har en hel sektion med falafler og linseting som du kan købe, og pølser og en masse andre ting. Så nogen gange når jeg går igennem og ser alle de her veganske varer, så tænker jeg "ej hvor ser det lækkert ud, det skal jeg lige prøve", og det ser spændende ud. Så jeg køber flere ting når de har det på hylderne, og de begynder at stille det frem.</p> <p>6. Ja jeg tror måske jeg føler mig mødt, sådan gud der var faktisk noget som tiltaler mig. Det er ikke bare en boks med kød, men jeg tænker faktisk gud hvor spændende.</p> <p>7. Så er der også Hanegal som lige har lavet en bønnepostej. Jeg tror at Hanegal ikke før har lavet vegetarting. Så det var ikke lige naturligt for mig at kigge der i køledisken hvor Hanegal har deres ting, for jeg ved mere hvor alle de andre Hälsans Kök og sådan noget ligger henne. Så det er mere naturligt for mig, at gå derhen og kigge. Her forleden var jeg også nede og lede efter Løgismoses, som jo også har lavet plantefars, og jeg ledte og ledte og</p>	<p>variation.</p> <p>Pernille synes udvalget i særligt Meny er tiltalende for hende. Hun lader sig friste og køber nogle gange nye veganske varer. Hun synes også udvalget er blevet større.</p> <p>Pernille synes at veganske madvare er spændende. Og mere spændende end kød - som bare er kød.</p> <p>Pernille vælger ofte de samme brands. Nogle af dem har hun dog fundet ved et tilfælde, hvor hun ved præcis hvor hun skal lede efter veganske nyheder. Dog fandt hun at plantefars ligger ved kødet, hvilket hun synes er skørt, her ville hun slet ikke tænke sig til at det lå.</p>		
--	---	--	--

<p>tænkte hvor mon det er henne. Så spurgte jeg ekspedienten, og så sagde hun "jamen det ligger oppe ved kødet". Så tænkte jeg hold da op, det var nok det sidste sted jeg havde kigget. For jeg kigger jo ikke oppe i kødkassen.</p> <p>8. Det betyder, at jeg skal lede mere efter det. Det er jo ikke der jeg ville kigge. Men jeg tænker at for dem som normalt spiser kød, så er det jo ret fedt at det ligger der. For så når de står og skal vælge kød så ser de nogle alternativer. Og jeg kunne forestille mig, at nogen så bliver fristet til at sige "åh gud måske jeg skal prøve det andet".</p>	<p>Pernille tror at grundet til plantefars ligger i køledesken er for at ramme "kødspiserne".</p>		
<p>1. Ja og fordi jeg sidder og hygger mig og det er skønt at spise. Men det er meget med bevidstheden, og det er vigtigt for mig ikke at blive fanatisk. Det som er mit udgangspunkt er, hvordan har jeg det i kroppen? Jeg kan ofte mærke, at hvis jeg spiser en halv pose haribo eller et stykke kage, så går der ikke lang tid før jeg får uro i kroppen, og mit hjerte slår hurtigere.</p> <p>2. Jeg tror det kan være fristende, for jeg føler ikke jeg har et problem med at sige nej, men jeg tror at, ja altså det er fordi jeg har læst psykologi, så jeg tror det der med at mindes en eller anden belønning i hjernen, for du får jo sådan et belønnings-kick</p>	<p>Pernille mener ikke hun lever fanatisk og lader sig også spise søde sager. Hun føler dog ofte og hurtigt ubehag i kroppen, når hun gør.</p> <p>Pernille er meget bevidst om hvis hun lader sig friste af søde sager. Desværre får hun det dog ofte skidt bagefter pga. sukkerindholdet påvirker hendes</p>	<p>Pernille mener ikke at hun lever fanatisk, og lader sig også friste af forskellige ting som hendes mand måske spiser. Men ofte får hun en følelse af ubehag i kroppen, som gør at hun fortryder. Hun er meget bevidst om, hvis hun faktisk lader sig friste. Hun mener særligt at ved søde sager, så er det sukkerindholdet som gør hende utilpas. Pernille vil hellere leve et tilpas liv i balance, end i ubalance og stiller sig selv spørgsmålet er det her godt for mig. Hun fornægter sig ikke specifikke spise, men føler ikke en lyst til hvad som helst.</p>	<p>Velbehag over lyst</p>

<p>når du ser sukker og så tænker jeg jo måske "åh det er lækkert, det gør mig noget godt", så der er jo en reaktion hvor jeg forbinder det med noget godt, hvor når jeg så spiser det kan jeg mærke, at det var faktisk ikke godt.</p> <p>3. Ja, det er igen det her med at mærke efter om alt er godt, og om det føles rart. Det er mit udgangspunkt - Føles det godt?</p> <p>4. Fordi jeg tror, at det er usundt at være fanatisk. Jeg tror det hele handler om at være i balance, og balance for mig er at være fysisk og psykisk sund. Og når man er fanatisk så er man ikke i balance for så begynder man at blive styret af det, og det har jeg ikke lyst til. Det er jo mig der styre hvad jeg putter i munden.</p> <p>5. Jeg har det på samme måde med æg, æg er for mig sådan en neutral ting som ikke umiddelbart er sund, men som heller ikke er usundt. Der har jeg også sådan en, altså for eksempel når min mand han laver et blødkogt æg i weekenden, så tænker uh måske jeg lige skulle prøve at smage det igen. Men så kan jeg smage at det smager bare af nej, og næ det smager ikke af noget godt. Havde jeg synes at det smagte godt, så havde jeg spist et til og tænkt okay det skal jeg</p>	<p>tilpashed i kroppen.</p> <p>Pernille stiller sig selv spørgsmålet - er det her godt for mig, når hun spiser.</p> <p>Pernille mener det er sundere at være i balance end fanatisk. Og hun mener at man skal styre hvad man spiser, men også spise lige det man har lyst til.</p> <p>Pernille lader sig friste af forskellige råvare, fx når hendes mand spiser æg. Men ofte finder hun ud af, som hun i virkeligheden godt ved - at hun ikke kan lide det og bliver utilpas.</p>		
---	--	--	--

<p>ha igen.</p> <p>6. Nej altså ikke hvis jeg virkelig har lyst. Men jeg oplever ikke at lyst.</p> <p>7. Jamen affaldskød, det kan ikke gøre noget godt. Jeg synes det er ulækkert.</p>	<p>Pernille fornægter ingen madvare, hun oplever bare ikke en lyst til specifikke.</p> <p>Pernille synes at affaldskød er ulækkert.</p>		
<p>1. Folk synes jo alt muligt, og hold da op får han ikke kød og får han ikke kødpålæg, og er jeg klar over med B12, at han jo kan blive hjerneskadet. Jeg er virkelig blevet mødt med stor skepsis, og folk der siger hallo sundhedsstyrelsen anbefaler altså. Så jeg kan mærke at det er blevet anderledes, at jeg skal virkelig ha styr på mine fakta. Jeg skal være klar til at gå ind i en diskussion, og særligt med fagpersoner så reagerer de virkelig kraftigt. Og jeg er jo slank, så der reagerer de også meget hurtigt. Slank og vegansk. Blandt andet lægen til hans 1 års undersøgelse, hvor jeg sagde at vi lever vegansk, så kom hun helt op i det røde felt og det ene og det andet med at han ikke ville udvikle sig, og jeg kunne skade ham. Så var jeg nødt til at være sådan ej okay sundhedsstyrelsen anbefaler faktisk også en vegetarisk kost. Men jeg kan mærke at jeg godt kan blive lidt paf over at skulle være så forberedt, og at jeg har mødt så</p>	<p>Pernille møder modstand til hendes livsstil når det kommer til hendes søn. Så har mange mennesker en holdning. Pernille forsøger derfor at have styr på fakta så hun altid kan forsvare sine valg.</p> <p>Pernille bliver overrasket over at møde så meget modstand</p>	<p>Pernille har valgt at sin veganske/vegetariske livsstil skal overføres til hendes søn. Det har gjort at mange skal diskutere det, og har en holdning til det. Hun har særligt mødt kritik fra hende og hendes søns læge. Pernille mener at lægen er gammeldags og Pernille er slet ikke bange for at forsvare sin livsstil. Hun mener også at andre som ikke har denne livsstil er forkert på den, men det har hun ikke lyst til at sige i større forsamlinger, fordi diskussionen kan blive for ophedet. Hun er overrasket over at særligt hendes læge er så meget imod hendes livsstil, da hun har læst på kræftens bekæmpelses hjemmeside at kød er dårligt for ens krop og kræftfremkaldende. Ydermere mener Pernille at hendes livsstilsvalg har kureret en sygdom.</p>	<p>Livsstil til diskussion</p>

<p>meget modstand.</p> <p>2. Jeg føler jeg hviler godt i det, og at jeg gør det rigtige. Jeg ved at jeg har sat min ind i tingene. Det jeg bliver skræmt af er, at der findes fagpersonale som ikke har sat sig ind i tingene. Tænk at min læge kan sidde og sige at det er vigtigt at min søn får kødpålæg, mens Kræftens Bekæmpelse på deres hjemmeside fraråder alt kødpålæg fordi det er kræftfremkaldene. Så jeg forstår ikke hvorfor jeg SKAL proppe det der i mit barn, når Kræftens Bekæmpelse fraråder det. Det kan jeg blive helt overrasket over.</p> <p>3. Fordi jeg forventer når jeg går til min læge, så kommer jeg til en som ved hvad der er godt at gøre, og kan anbefale mig noget godt. I alle aspekter. Hvis jeg går derhen er det jo fordi man synes der er noget galt, og så forventer man jo at hun gør noget så jeg får det bedre og er sundhedsfremmende. Men når hun så siger noget som er decideret usundt, som decideret er frarådet, og hun så siger at det skal jeg, så bliver jeg godt nok overrasket. Der tænker jeg, tænk at du ikke har sat dig ind i tingene og ikke har fulgt med i tiden. For eksempel lige at sætte sig ind i nyere forskning.</p> <p>4. Ja det synes jeg. Folk</p>	<p>Pernille bliver skræmt over hvor uoplyste hun synes fagpersoner i det danske sundhedsvæsen kan være.</p> <p>Pernille ser ligesom alle andre sin læge som en autoritet og et ekspertsystem. Hun bliver skræmt når hun oplever at lægen har andre holdninger og oplysninger om vegansk livsstil.</p> <p>Pernille synes lægen</p>	<p>Hun ønsker ikke at være prædikende, men vil gerne oplyse hvis en samtale ledes hen mod det emne hun faktisk ved en masse om.</p>	
--	---	---	--

<p>må jo selv vælge, men jeg kan mærke at jeg godt kan blive provokeret af dem som mener, at vi skal spise kød, fordi det er sundt eller fordi vi er skabt til det som mennesker. Det kan være svært for mig, at se folk omkring mig gøre noget som er decideret sundhedsskadeligt når de spiser noget usundt. Så tænker jeg virkelig, det gør dig jo ikke noget godt.</p> <p>5. I: Men du føler dig selvsikker i at argumenterer imod et sundhedspersonale?</p> <p>P: Ja det gør jeg, men det har også krævet at jeg har sat mig ind i tingene. For det nemt at falde i, for en læge har jo stor autoritet og når de så siger at ens søn kan blive hjerneskadet.</p> <p>6. Ja jeg blev lige i tvivl et øjeblik da hun begyndte med det der. Men da jeg så gik ud derfra så blev jeg vred og tænkte, okay jamen hvorfor er det så ikke du prøver at informere og sige "hov husker du at hvis dit barn er vegansk, at han får B12 tilskud? Og husker du at sørge for at han får nok protein?"</p> <p>7. Jeg har faktisk også selv haft en meget sjælden bindevævssygdom der hedder sarkoidose, som er en autoimmun sygdom, og ja ingen</p>	<p>skal anbefale folk at spise mere grønt. Hun forstår ikke hvorfor vi bliver rådet til at spise kød, når hun mener det er usundt.</p> <p>Pernille har ikke noget imod at sige en læge imod.</p> <p>Pernille kan godt blive i tvivl i et øjeblik, men ved alligevel at hun har ret i sine egne udsagn og holdninger.</p> <p>Pernille mener at have kureret sin lungesygdom ved at spise færre animalske produkter.</p>		
---	--	--	--

<p>kunne finde ud af hvad det var, men da de så endelig fandt ud af det så sagde de at det var sådan en sygdom som unge kvinder i 25 års alderen kan udvikle, og så er den der i en periode og pludselig forsvinder det igen og man ved ikke hvorfor den er kommet eller hvorfor den forsvinder. Eller det er hvertfald de danske lægers forklaring, men så gik jeg selv igang med at google rundt og fandt ud af, at det er forårsaget af inflammation i kroppen, og noget der i den grad skaber inflammation det er animalske produkter. Det var også i den forbindelse med at jeg begyndte at spise mere vegansk. Så skete der det, at jeg besluttede at udelukke alle animalske produkter altså æg og mælk og smør, og skruede også helt ned på sukker og hvedemel. Så gik der ikke mere end to måneder hvor jeg så kom op på hospitalet, hvor de tjekkede mig og sagde at der ikke var noget. De var et stort spørgsmålstegn. Da jeg havde været derinde tidligere havde jeg en lungekapacitet på 50%, og nu var den helt fin. Så det var for mig en bekræftelse i, at jeg gør og tror på det rigtige.</p> <p>8. Gør du noget ved det?</p> <p>P: Ja hvis jeg taler med folk om det så prøver jeg at oplyse om det. Altså ikke at jeg slår folk oven i hovedet med det, men</p>	<p>Pernile vil gerne oplyse, hvis en samtale naturligt kommer i den retning.</p>		
---	--	--	--

<p>hvis samtalen peger i den retning så vil jeg gerne sige, det der er der ikke noget sundt i, og det der er der masser af usunde ting i.</p> <p>9. Ja og jeg er klar på at folk udfordrer mig på det for jeg har jo sat mig ind i nogen ting. Så jeg føler jeg er stærk nok i min argumentation. Derfor kan folk jo stadig godt rynke på næsen eller vende øjne, eller sige ej hvor er det synd for ham.</p> <p>10. Oftest så ville jeg vælge for eksempel i større kredse, så undgår jeg snakken fordi det godt kan blive en ophedet diskussion. For eksempel hvis jeg nu siger at der er nogen ting som jeg synes er skadeligt for mit barn, så siger jeg jo på samme tid at de giver deres børn nogen skadelige ting når de giver deres børn hakket oksekød. Og så må jeg jo bare sige, at ja jeg synes det er usundt, og det kan godt være lidt hårdt, så der tager jeg hensyn for det har jeg ikke lyst til at sige til folk. Jeg vil ikke prædike eller hive noget ned over hovedet på folk.</p> <p>11. I: Hvorfor tror du der er flere som fravælger kød?</p> <p>P: Fordi vi bliver mere oplyste. Altså bare det at Kræftens Bekæmpelse på deres hjemmeside er begyndt at fraråde det,</p>	<p>Pernille er klar til at forsvare det hun tror på.</p> <p>Pernille, mener at hakket oksekød er usundt, men hun har ikke lyst til at sige det i store forsamlinger da diskussionen godt kan blive for ophedet.</p> <p>Pernille tror at vi er blevet mere oplyste omkring hvad hakket oksekød gør ved ens krop. Variation ift. Kræftens bekæmpelse, nu siger hun at de siger MAX 500 g kød, før sagde hun at de frarådede det helt.</p>		
--	---	--	--

<p>eller sige max 500 g kød om ugen, det tror jeg også gør folk mere oplyste.</p>			
<p>1. For mig ligner det for meget kød til at det tiltaler mig. Det er nok fordi at jeg ikke er tiltalt af kød, så når jeg ser det ligner det jo fuldstændig en helt almindelig pakke hakket oksekød, og normalt hvis jeg så sådan en pakke så ville jeg jo bare gå uden om den. Jeg bryder mig ikke om det.</p> <p>2. Så du bliver ikke nysgerrig på det?</p> <p>P: Nej, altså lige da jeg hørte om det tænkte jeg, nå det skal jeg lige prøve men så da jeg stod og kiggede på det, så endte jeg med ikke at købe det. Så kan jeg bedre forholde mig til, fx Naturli har de der poser med sådan noget soya noget, det synes jeg er bedre fordi det ikke ligner kød.</p> <p>3. Jamen det kan godt være at jeg skal prøve det. Men det indeholder jo rigtig meget kokosolie, som jo er fedt. Mættet fedt. Som heller ikke gør noget super godt, så det ville igen være et erstatningsprodukt fordi jeg skulle lave en pasta kødsovs hvor jeg så skulle tænke, okay hvordan laver jeg lige den?</p> <p>4. Jeg synes det henvender sig til kødspisere altså som et sundere alternativ til</p>	<p>Pernille bryder sig ikke om udseendet på produktet. Hun synes det ligner for meget kød - og det synes hun ikke er tiltrækkende.</p> <p>Pernille ser ingen appel i at produktet ligner kød så meget. Det har gjort at hun ikke har købt det i modsætningen til andre produkter.</p> <p>Pernille synes ikke at "fedtindholdet" i produktet er tiltalende.</p> <p>Pernille ser ikke at produktet er henvendt vegetarer og veganere.</p>	<p>Pernille bryder sig ikke om Naturli' Hakket og hun ser ingen appel i produktet. Det findes ikke et sted i supermarkedet hun ville lede, og hun synes at det ligner for meget kød til at det tiltaler hende, da hun jo netop fravælger kød og ikke savner dette. Hun er overbevist om at produktet er sat i verden for at kødspisere skal spise mindre kød og ikke for at hjælpe veganere med at få deres daglige protein indtag. Pernille ser Naturli' Hakket som et usundt produkt hvorfor det heller ikke har en appel for hende. Desuden mener hun at produktet er lidt let sluppet, og hun ville hellere selv lave et lignende produkt fra bunden.</p>	<p>Køderstatning til kødspisere</p>

<p>kød. Sådan nogen som mine forældre, som jo så faktisk også har købt det.</p> <p>5. Men du synes det er et usundt produkt?</p> <p>P: Jeg synes hvertfald ikke at det er sundt. Jeg ser det ikke som noget der er sundhedsfremmende fordi der er så meget kokosolie i. Så derfor fravælger jeg det. Jeg synes jeg kan finde noget andet som er sundere som er bedre.</p> <p>6. Hvorfor tror du at der var så meget debat om det?</p> <p>P: Det er nok fordi, altså jeg har ikke læst debatterne, men jeg forestiller mig at det er fordi det ligner kød men ikke er det. Så der er sikkert veganere ligesom mig der tænker, hvorfor ligner det kød så meget? og det er jo ikke et sundt produkt. Jeg ved ikke om kødspisere ville reagere på det. De kan jo bare lade være med at købe det.</p>	<p>Pernille vælger sundhed over convenience når det kommer til at erstatte kød i sin kost.</p> <p>Pernille tror at fordi produktet giver sig ud for at være noget andet end det i virkeligheden er, så har det fået mere omtale.</p>		
--	--	--	--

Temaer:

- Fra kødspiser til en vegetar - et generationsskifte
- En vegetarisk livsstil er lig med sundhed.
- Hensynsfuld vegetar.
- Velbehag over lyst.
- Vegetarisk partnerskab
- Den vegetariske indkøber
- Livsstil til diskussion
- Køderstatning til kødspisere

Opsummering:

Pernille har gået fra at være opdraget til en helt klassisk kødspisende livsstil til at være veganer. Hun oplever at hendes forældre ikke helt forstår hendes livsstil, hvorfor hun mener at det kan være en generations ting. Hun er opvokset med helt klassisk dansk mad, hvilket hun afviger hundrede procent fra nu. Hun ser den vegetariske livsstil som lig med sundhed. De madvalg hun træffer, får hende til at forbinde et sundt liv med et langt liv og et liv som man gerne vil tilstræbe. Pernille ser desuden sig selv som en hensynsfuld vegetar, hun vil ikke være til besvær og vil gerne tage sin egen mad med hvis det er lettest. Hun vil helst ikke have en label på sig eller blive set som fanatisk. Hun ser ikke sig selv som fanatisk og ynder at leve et liv i balance hvor at man har lov til at vælge efter sin lyst. Dog viser det sig ofte at hendes lyst desværre giver negative udslag. For hun vil altid vælge velbehag over lyst. Men de ting hun lyster fx søde sager giver hende ubehag i kroppen. Pernilles livsstil er ofte til diskussion, hun er klar til denne diskussion, men vil helst ikke selv bringe den på banen. Hun oplever at hendes læge også vil diskutere hendes livsstilsvalg. Her mener Pernille at læge er uoplyst og gammeldags. Afslutningsvist viser det sig at Naturli' Hakket ikke appellere til Pernille. Hun har valgt kød fra fordi hun synes det er uappetitligt og smager grimt, hvor at hvis det er det som Naturli' signalerer at det er det som de vil med Hakket, så skal Pernille ikke have noget af det. Hun ser derfor at Hakket er et produkt henvendt til kødspisere for at få dem til at spise mindre kød. Man finder heller ikke Hakket, hvor Pernille, som en vegetarisk indkøber finder sine dagligvarer. Pernille lever desuden i et vegetarisk partnerskab, hvor hendes mand også er gået over til den vegetariske livsstil og også udenfor husets rammer er begyndt at vælge vegetarisk kost over kød.

1 **Interview 5 - Inge**

2

3 *Deltagere: Interviewer (I1) og Inge (I2)*

4

5 I1: Først kommer vi til at snakke meget om dig og sådan dine madvaner og måden I spiste på
6 dengang du var barn og sådan nogle ting, bagefter kommer vi til at snakke lidt mere om det
7 produkt Naturli' Hakket som vi skriver om. Men lad os bare starte med dig, vil du ikke prøve at
8 beskrive hvordan I spiste dengang du stadig boede hjemme ved dine forældre?

9

10 I2: Helt almindelig dansk mad. Sovs og kartofler og kød.

11

12 I1: Hvorfor spiste I det?

13

14 I2: Det var det min mor lavede

15

16 I1: Var det altid mor der lavede mad

17

18 I2: Det kom om på hvornår du mener min barndom, for faktisk var det tidligt mig der begyndte
19 at lave mad derhjemme, fordi min mor hun arbejdede om aftenen

20

21 I1: Hvad for noget mad lavede du så?

22

23 I2: Jamen så havde hun tit forberedt det og så skulle jeg lave det færdigt, og det var sådan noget
24 medister sovs og kartofler, frikadeller, stuvet hvidkål, bøf og kartofler og tit suppe, sådan noget,
25 og hvis min far en sjælden gang ikke var hjemme, så fik vi pølser og spaghetti.

26

27 I1: Var det sådan ekstra lækkert?

28

29 I2: Ja, det var jo, børnene kunne godt lide det, men min mor var ikke sådan særligt god til at lave
30 mad faktisk, så vi har ikke fået sådan noget, jeg husker det som om, at jeg ikke rigtig godt kunne
31 lide maden. Men så da vi blev lidt ældre, der havde min mor og far været ude og rejse, der
32 begyndte vi også at få salat. Det var ikke almindeligt da jeg var helt lille, så kom det.

33

34 I1: Altså som hovedret?

35

36 I2: Nej nej, som tilbehør. Det var meget stort. Til gengæld var jeg meget hjemme ved mine
37 bedsteforældre og min bedstemor hun var rigtig god til at lave hjemmelavet mad. Hjemmelavet
38 suppe, hjemmelavede kødboller og melboller og ja, sådan fx kåldolmere og sådan noget og det
39 kan jeg huske, at jeg rigtig godt kunne lide. Slagtede selv en høne.

40

41 I1: Altså gjorde du det?

42

43 I2: Nej, men det kan jeg huske min bedstefar gjorde, så plukkede hun den og lavede mad ud fra
44 det, hønsefrikassé og sådan. Vi fik en halv gris hjem og så parterede vi den selv, så det var mere
45 hjemme ved dem.

46

47 I1: Så din mor lavede også mad som hendes gjorde det?

48

49 I2: Ja ej, men min mor, hun begyndte jo at gå på arbejde i 70'erne, der begyndte der sådan at
50 komme lidt mere præfabrikeret mad, det var faktisk tit frysosuppe eller man kunne købe en rørt
51 fars. For hun var jo lige pludselig begyndt at arbejde ude.

52

53 I1: Så det var nemmere?

54

55 I2: Ja, det var det og så interesserede hun sig faktisk ikke ret meget for at lave mad.

56

57 I1: Hvad så da du begyndte at skulle lave mad?

58

59 I2: Jamen jeg tror det var lidt en modvægt til det.

60

61 I1: Synes du det var spændende?

62

63 I2: Ja, det synes jeg

64

65 I1: Hvorfor?

66

67 I2: jamen jeg synes det der med, at man kan tage nogle råvarer og så kan man forvandle det og
68 så har man et dejligt måltid, jeg synes det er noget der giver stor livsværdi. Jeg kan huske, at jeg
69 tidligt tænkte, at jeg ville have noget mere sund mad

70

71 I1: Hvorfor?

72

73 I2: Fordi jeg synes det er en livsværdi for mig, det betyder meget. Man kan jo godt springe over
74 hvor gærdet er lavest, men hvad skal man så lave? Jeg synes det er en vigtig del af ens liv at man
75 tilbereder et ordentligt måltid, det er bare noget jeg synes.

76

77 I1: Er det fordi det er vigtigt at have en god krop, eller hvordan skal det forstås når du siger
78 livsværdi?

79

80 I2: Jamen selvfølgelig det der med at det er sundt for kroppen, men også at jeg synes, at det har
81 altid betydet meget for mig, at vi har siddet ved middagsbordet med noget mad jeg har lavet,
82 som jeg vidste var rimeligt i orden uden at være prangende.

83

84 I1: Men hvorfor er det vigtigt egentligt?

85

86 I2: Jamen jeg synes det er en stor del af det der, det giver bare værdi for mig.

87

88 I1: Sådan samværet?

89

90 I2: Ja og at det er mad, altså at man kan tage der, fx sådan noget simpelt som en kartoffel. Så kan
91 man tage en kartoffel og lave noget lækkert ud af den, det synes er fascinerende.

92

93 I1: Er det fordi det er mere ægte end at købe kartoffelmospulver?

94

95 I2: Ja det tror jeg og så fordi jeg synes virkelig det er en stor værdi at lave noget ordentlig mad.
96 Anderledes kan jeg ikke forklare det, for nogle er det er stor værdi at de kan rejse, for nogle er
97 det at have en stor bil, og andre ting, ikke.
98
99 I1: Hvordan spiser du så i dag, en typisk aftensmad, hvordan ser den ud?
100
101 I2: Altid grøntsager, det er vigtigt. Det kan jeg godt lide, og så er det også noget med sundhed.
102 Ligesom i dag, enten noget let kød. Vi spiser jo ret varieret, for det er også tit Rasmus der laver
103 mad. Det kan også godt være simremad. Det er altid rimeligt gode råvarer, uden det er gourmet,
104 gourmet, gourmet.
105
106 I1: Hvad er gode råvarer?
107
108 I2: Altså grøntsagerne er i hvert fald økologiske, og det er aldrig præfabrikeret, eller jo, hvis det
109 er take-away, så er det altid noget ordentligt. Det behøver ikke at være fra slagteren, men jeg
110 køber ikke den billigste kylling, der har været på frost og det er 5 for 100 kr.
111
112 I1: Men hvorfor egentlig ikke?
113
114 I2: Jeg synes det smager bedre og jeg synes det betyder meget for mig det vi får, altså jeg vil
115 næsten hellere have et stykke rugbrød med leverpostej eller ost, end jeg vil have et dårligt
116 stykke kød bare for at få noget kød og nogle posekartofler, det siger mig ikke noget.
117
118 I1: Så kvaliteten er ret afgørende?
119
120 I2: Ja, så vil jeg hellere sige, nå men så steger vi et kyllingebryst og river nogle gulerødder.
121
122 I1: Men er det igen det der med sundheden?
123
124 I2: Jeg kan også bare bedre lide smagen, det er værdien, det er det for både mig og Rasmus.
125 Ligesom et godt glas vin, jeg vil hellere undvære vin, end have noget sur pis, jeg ikke kan lide.
126 Man udvikler også smagen, hvis man spiser god kvalitet, så udvikler man smag for god kvalitet,
127 altså god vin, god kaffe, god chokolade, så det er meget smagen, men også bevidstheden om, at
128 jeg ikke gider fylde min krop med fed mad og sukker, ikke for meget i hvert fald. Men jeg er ikke
129 på nogen måde, jeg kan sagtens spise sukker og sådan noget.
130
131 I1: Hvad så når I får gæster, er det det samme?
132
133 I2: Det synes jeg. Altså det kan godt være frikadeller, det behøver ikke være det fineste oksekød
134 eller den dyreste søtunge, det er ikke sådan, eller østers. Kalder man det ærlig mad? Jeg kan
135 bedre lide selv at skrælle kartofler og ordne dem til båndkartofler end noget der har været i en
136 pose.
137
138 I1: Men hvorfor, begge dele er jo kartofler?
139 I2: Jo, men ofte så er der et eller andet E-nummer i, hvis du lægger mærke til det - også i
140 kartofler. Jeg kan godt købe ærter og edamamebønner, jeg kan købe alle de der ting på frost.
141 Fisk der har været frosset køber jeg altid, det er ikke noget problem. Men fx det der med fisk

142 synes jeg er et stort dilemma, nu er der kommet så meget fiskeopdræt, i Norge også, hvor vi ved
143 de tilsætter alt mulig foder, så jeg er begyndt at kigge på de der certificeringer. Det skal være
144 kutterfanget, dansk fisk, og der kan du fx ikke få laks, så faktisk er vi næsten holdt op med at
145 spise laks.

146

147 I1: Er det mest dig eller Rasmus der laver mad?

148

149 I2: Det er 50 50, altså det har været mig i en periode, hvor jeg har gået hjemme, og der er måske
150 en overvægt på mig, men han er også god til det.

151

152 I1: Men I er enige om råvaretilgangen?

153

154 I2: Han er næsten mere til det

155

156 I1: Det er det med sundheden og få noget ordentligt?

157

158 I2: Jeg tror sådan set ikke sundheden er det vigtigste i den sidste ende, det er ikke sådan jeg
159 tænker, for så skulle jeg spise gulerødder. Det er en stor værdi for os, jeg tror hellere jeg ville
160 have råd til at spise lækker mad, end have råd til en større bil, hvis vi skulle prioritere.

161

162 I1: Er det for at være god ved sig selv?

163

164 I2: Ja, fordi vi synes det er fedt og vi kan godt lide at lave mad, drikke noget god rødvin, det
165 smager os virkelig godt. Vi giver gerne 80 kroner for en pose kaffe, hvis vi synes den er bedre
166 end den til 40. Omvendt kan jeg godt blive lidt når man kommer ned i Irma og ser at den samme
167 A38 koster 5 kr. mere end den gør i Netto, altså jeg har ingen problemer med at gå i Netto, men
168 der er ingen grund til det skal koste mere, bare fordi det er i Irma. Eller at det absolut skal være
169 onglet, bare fordi det er det dyreste, det er slet ikke sådan.

170

171 I1: Du siger, at grøntsager er det vigtigste i måltidet og så typisk noget let kød eller noget fisk

172

173 I2: Ja, men vi kan også sagtens lave en hakkebøf eller frikadeller, det er faktisk meget forskelligt.

174

175 I1: Er der nogle retter, hvor I laver det i hvert fald nogle gange om måneden eller måske en gang
176 i ugen?

177

178 I2: Ja, sådan noget som vi fik i dag, det er næsten en gang i ugen. Altså noget kål, gulerødder,
179 noget kylling, broccoli, kunne også have været en avocado. Det er meget typisk en af vores
180 ugeretter. Fisk får vi også en gang om ugen, typisk med nogle grøntsager til også.

181

182 I1: Når du så køber ind, hvordan ser sådan en situation så ud?

183

184 I2: Lige nu handler jeg mest ind i Superbrugsen og Netto. Jeg synes Superbrugsen har et rigtig
185 godt udvalg, og de er meget økologiske. Jeg fornemmer de har taget den del af forbrugerne til
186 sig, som jeg lidt tilhører. Folk der godt vil, vi vil godt have et kæmpe udvalg af grøntsager, og
187 økologi, masser af nødder, sådan nogle varer. Nu var jeg lige i Føtex i dag, der kunne jeg bare se

188 det var et andet varesortiment de har. Jeg kunne nu godt finde de ting, jeg gerne vil have, men
189 Superbrugsen har også en rigtig god slagterafdeling, når man nu skal. Men Netto er også fin.
190
191 I1: Hvad er så forskellen, hvornår kører du i Netto og i Superbrugsen?
192
193 I2: Forskellen er, at der er et meget større udvalg. Fx når jeg skal have ost, og jeg godt vil have
194 lidt lækker ost, sådan lidt mere, og ikke behøver gå hen i en oste forretning bagefter, så kan jeg få
195 meget mere i Superbrugsen end i Netto.
196
197 I1: Hvornår vælger du så Netto?
198
199 I2: Hvis jeg ikke skal have andet end basisvarer, typisk. Jeg tror Rasmus går en del i Netto, så vil
200 han hellere gå hen i den tyrkiske slagter nede om hjørnet og købe lam og så gå i Netto efter
201 resten, altså grøntsager, kartofler, smør og fløde.
202
203 I1: Nu siger du selv rundt om hjørnet, er det også hvad der lige ligger tættest på?
204
205 I2: Selvfølgelig, og var det Rema der havde ligget hernede, så var det sikkert der vi havde
206 handlet. Og skal vi være rigtigt gode og vi skal holde nytårsaften og have gæster, så kører vi i
207 Meny.
208
209 I1: Er det den bedste?
210
211 I2: Det er jo delikatesser og der kan du få østers, så i stedet for at tage i Torvehallerne, men det
212 er jo måske tre gange eller fire gange om året.
213
214 I1: Hvorfor ikke hver dag?
215
216 I2: Det er hvis vi virkelig skal fejre noget, så er det hvis vi skal have nogle rigtigt dyre ting. Som
217 vi simpelthen ikke kan få i Superbrugsen, altså noget andet oksekød eller fisk.
218
219 I1: Men hvorfor ikke til hverdag?
220
221 I2: Jamen det er for dyrt.
222
223 I1: Når du så skal købe ind, hvilke tanker gør du dig så forinden? Er du sådan en der har skrevet
224 en liste, eller er det mere hvad du har lyst til på dagen?
225
226 I2: Jeg har så mange gange haft planer om, at nu skal jeg skrive ned for en uge, men det ender
227 altid med, at jeg om morgenen tænker, hvad skal vi egentlig have i aften, og så skifter vi til at
228 handle mig og Rasmus. Men vi er også gode til at se, hvad har vi egentlig i køleskabet, nu bruger
229 vi altså det vi har af grøntsager og så køber vi måske et stykke kød eller fisk til det, men vi er
230 ikke særligt strukturerede. Ikke efter vi kun er blevet to, det var nok mere da jeg var alene med
231 mine to børn, der var økonomien jo også en anden.
232
233 I1: Hvilke ting handler I så ud fra, er det lyst?
234

235 I2: Ja og selvfølgelig hvad vi mangler. Rasmus han kan, altså vi skiftes til at handle, og så kigger
236 vi altid lige hvad vi mangler. Vi har sådan nogle faste ting, som mangler vi smør, A38, æg, de der
237 ting der skal være, ost, rugbrød henne fra Brød, altså de ting. Og så handler vi nødder og müsli
238 henne i det der Løs Supermarked, så vi går også i de der specialbutikker. Det er jo altid fyldt op,
239 kaffe og the, og så er det, nå men laver du aftensmad eller gør jeg, og så finder vi bare på et eller
240 andet. Vi køber ikke pålæg og sådan noget, fordi Rasmus spiser frokost på arbejdet, og jeg køber
241 enten en salat, eller laver en og tager med herfra på arbejdet, eller smører mig en rugbrødsmad.
242

243 I1: Det med Brød og Løs Supermarked, køber I alt jeres brød nede i Brød?
244

245 I2: Ja stor set.
246

247 I1: Hvorfor?
248

249 I2: Det smager så godt!
250

251 I1: Så igen det der med smagen eller måske selvforkælelse?
252

253 I2: Det er egentlig ikke dyrere end at købe det oppe i Superbrugsens bager eller Lagkagehuset,
254 vi synes bare det er noget af det bedste brød vi kan få.
255

256 I1: Hvad så med Løs marked?
257

258 I2: Jamen der er vi også begyndt at blive rigtig glade for at handle. For det første er det uden
259 emballage og økologisk, og vi fundet noget müsli og nogle nødder derhenne, der bare smager
260 rigtig godt, og så har vi besluttet os for, at det kan godt være det er dyrt og det er det, men så er
261 det en lille luksus i hverdagen.
262

263 I1: Hvorfor er det fedt, at det er uden emballage?
264

265 I2: Det er bare en god tanke, at man ikke smider alt det emballage væk, ikke?
266

267 I1: Hvorfor må man ikke det?
268

269 I2: Det forurener. Og det koster penge at producere, selvfølgelig er det også nogle der tjener
270 deres løn på det, men det tiltaler os åbenbart.
271

272 I1: Så kan du godt lide at du samtidig kan skænke miljøet en tanke?
273

274 I2: Hvis man virkelig gør det, ja, så er det. Han har også grøntsager for øvrigt, så hvis man ikke
275 skal have så meget, kan man også købe det henne ved ham. Og vi bruger så også slagteren, enten
276 henne i Superbrugsen ellers også oppe på Istedgade.
277

278 I1: Så det er meget i lokalområdet, og du kører fx ikke efter en god slagter på Østerbro?
279

280 I2: Nej, aldrig. Der er også en ostehandler på Værnedamsvej, der kan jeg godt finde på at køre
281 om.

282

283 I1: Er det fordi det er tæt på?

284

285 I2: Jo, det er tæt på. Men fx da vi boede i Vejen, der var jo ingen fiskemand, så der skulle man
286 køre til Kolding, hvis man ville have frisk fisk, og så var det tit, vi købte det i Brugsen i stedet.

287

288 I1: Kørte I så til Kolding?

289

290 I2: Det var ekstremt sjældent, men vi kunne godt finde på det, ligesom vi kører i Meny nu.

291

292 I1: Men så siger du, at I aldrig køber pålæg?

293

294 I2: Aldrig. Vi spiser det ikke, men jo indimellem køber vi en god spegepølse.

295

296 I1: Hvornår er så det?

297

298 I2: Ja, det er typisk til weekenden, eller hvis jeg er henne ved den ostehandler på Værnedamsvej,
299 de har sådan nogle gode, franske pølser, eller noget serranoskinke, så det er det. Eller en god
300 leverpostej, kan vi nu også godt have i køleskabet.

301

302 I1: Men det er ikke en del af jeres udvalg, ligesom mange siger, jeg køber æg, leverpostej, mælk.

303

304 I2: Vi har nu tit en leverpostej, det skal siges, vi har fundet en god en, men ikke sådan noget
305 afskåret pålæg, som hamburgerryg.

306

307 I1: Hvad synes du om det da?

308

309 I2: Jeg synes ikke det er ulækkert, men jeg er heller ikke vild med det. Jeg synes bl.a. sådan noget
310 rullepølse, jeg synes simpelthen ikke det smager godt, det man kan få i de bægre der. Altså hvis
311 jeg købte en rullepølse ved slagteren, som du selv skærer, så kan jeg godt, du kan jo smage, det
312 smager af kød. Altså det synes jeg simpelthen ikke de der vakuumpakkede pålæg i de der bægre,
313 de gør, jeg synes ikke de smager godt.

314

315 I1: Det er smagen?

316

317 I2: Ja, smagen og så ved jeg, at der er tilsat alt muligt lort, når du læser på låget, så hvorfor fylde
318 sig med det? Så vil jeg hellere have en æggemad eller en leverpostejsmad.

319

320 I1: Når du handler, er der så ting du tager først?

321

322 I2: Nu kommer jeg jo lige ind i grøntsagsafdelingen, så det tager jeg først. Men jeg har måske
323 gjort mig nogle tanker om, hvad jeg vil lave og hvad vi mangler. Mere ustruktureret er det heller
324 ikke.

325

326 I1: Hvordan sammensætter du så måltidet når du er derinde?

327

328 I2: Som regel har jeg tænkt inden hvad vi vil have, hvis jeg så ikke kan få det jeg gerne vil have,
329 så finder jeg på noget andet, men jeg har dog en eller anden form for plan.
330

331 I1: Hvad så med tilbud?
332

333 I2: Det er fandme sjældent, når man er to, så er det så lille en mængde, for tilbud det er altid en
334 vis mængde, så jeg vil sige, det er sjældent mit indkøbsmønster er styret af det.
335

336 I1: Du går ind i grøntsagsafdelingen først, hvad kommer så efter?
337

338 I2: Så er det typisk brød, nødder, gryn, altså jeg følger den vej, der er i supermarkedet. Det kan
339 jo være meget forskelligt, altså i Netto, der skal man jo sådan zigzagge.
340

341 I1: Så det er ikke tankegangen, hovedingrediensen er så det tager jeg først?
342

343 I2: Nej. Hvis hovedingrediensen er kylling, så tager jeg den, når jeg kommer forbi den.
344

345 I1: Når du står og skal ligge dine varer op, tænker du så over, hvordan det ser ud? Når du kigger
346 på dine varer, hvad tænker du så?
347

348 I2: Altså de tunge ting først, for ellers bliver de andre varer mast. Og nogle gange tænker jeg
349 også hvad de andre har købt, sådan nå det var da godt nok usundt, nå du skulle have det i dag.
350

351 I1: Hvorfor eller hvad ligger du mærke til ved de andre?
352

353 I2: Det er jo så forfærdeligt, for så ligger man jo mærke til om nogle køber noget specielt usundt
354 eller dårlig mad, så kan man rigtig slå sig selv på skulderen, jeg tror det er sådan noget det
355 handler om.
356

357 I1: Hvad er dårlig mad?
358

359 I2: Det er hvis det er tre poser hvid toast, og tilbuds-hamburgerryg og en kæmpe kasse med
360 koteletter, sådan noget. Men det kan også være omvendt, nogle gange kan jeg også undre mig,
361 når jeg ser en ung familie, og tænker hold da op, de er bare all in på økologi, det er virkelig nogle
362 gode, sunde ting de har valgt, selvom de står med to små børn. Det er ikke sådan noget altid,
363 men nogle gange ligger man bare mærke til det.
364

365 I1: Hvorfor er toast og koteletter dårlig mad?
366

367 I2: Jeg synes ikke det smager af noget og jeg ved også det ikke er særlig sundt.
368

369 I1: Hvad synes generelt om udvalget i de supermarkeder, hvor du handler?
370

371 I2: Jeg synes det er godt i Superbrugsen. Jeg synes rigtig tit, hvis jeg nu kun handlede i Netto, så
372 er der ting, jeg ikke kan få. Fx krydderurter, som jeg godt kan lide at bruge. Det har de stort set
373 aldrig, kun persille, og det de har smager ikke af noget. Eller hvis du har en dag, hvor du vil lave

374 noget thai-mad, så vil det næsten ikke kan lade sig gøre. Men hvis jeg ved, jeg kun skal have
375 kartofler, æg eller A38, så er Netto super fin.
376
377 I1: Hvorfor tror du ikke Netto har de varer?
378
379 I2: Jeg tror der er for få der køber det, så skal de have et større lager, en større butik, så det
380 bliver dyrere for dem. Det er derfor Netto er billigere end andre, man betaler for det udvalg der
381 er, det er derfor deres A38 er billigere end Irma's, tror jeg.
382
383 I1: Hvorfor er der ikke så mange der bruger krydderurter?
384
385 I2: Det gør det jo dyrere. Det kål, jeg lavede i dag, kunne jeg godt have lavet uden at komme dild
386 på, det koster 12 kroner og nogle kan måske ikke lide det. Jeg tror du udvikler din smag og
387 mange synes, for eksempel koriander eller basilikum er ad, hvis man ikke har været vant til det.
388
389 I1: Men hvorfor udvikler man den smag, du kommer som du siger fra et meget traditionelt
390 køkken?
391
392 I2: Det ved jeg ikke, det er jo fordi, jeg ligesom besluttede mig for det, men det er også efter jeg
393 har mødt Rasmus, og levet sammen med ham i 10 år, for han er jo vokset op på en kro og han
394 har jo en hel anden mad gefühl end jeg havde og det har jo smittet meget af.
395
396 I1: Hvordan?
397
398 I2: Jeg synes det er blevet meget mere nuanceret og jeg kan virkelig smage forskellen. Jeg har
399 fået serveret noget mad, der var bedre, det smagte bedre, og så vil man også gerne have det
400 næste gang. Nogle bedre oplevelser. Smagsoplevelser. Lidt ligesom han har også lært mig, jeg
401 troede ikke jeg kunne lide champagne, men det er fordi jeg aldrig har fået en god champagne. Nu
402 elsker jeg det. Også at lære at drikke en glas vin, det kan mange ikke lide i starten, men man
403 udvikler en eller anden. Jeg hørte faktisk en der havde været med i Bagedysten, der fortalte, at
404 faktisk aldrig havde været god til at bage, men han udviklede det, og det er jo helt fantastisk
405 hvordan han udviklede sig til at smage de der små smagsnuancer. Jeg tror det er det samme der
406 sker, hvis man interesserer sig lidt for det. Ligesom når du går på restaurant.
407
408 I1: Er det vigtigt for dig at udvikle den smag?
409
410 I2: Ja.
411
412 I1: Hvordan kan det være?
413
414 I2: Jeg synes bare det er sjovt, spændende og dejligt. Som sagt, jeg synes det giver stor værdi.
415
416 I1: Er der nogle ting, hvor du tænker, de her varer kan jeg bare ikke få fat i?
417
418 I2: Ikke her i København, det tænkte jeg rigtig tit da jeg boede i Vejen. Her er der masser af
419 specialbutikker, asiatiske, tyrkiske, indiske og der er den franske gade deroppe. Der er ikke

420 noget man ikke kan få, og hvis det er, så kan man også køre i Meny, der kan man i hvert fald få
421 det.
422

423 I1: Er der noget ved varerne, der er særligt vigtigt? Nu nævnte du kvalitet og ingen emballage,
424 men står du overfor fire squash nede i Superbrugsen, hvilken vælger du så?
425

426 I2: Den økologiske, og den anden ting er, at jeg ikke gider bønner, der er lavet i Kenya eller
427 Brasilien. Det er for langt at de er blevet transporteret, eller æbler fra New Zealand, det gider jeg
428 ikke have.
429

430 I1: Hvorfor må de ikke være transporteret så langt?
431

432 I2: Det er igen det med miljøaftryk og jeg tænker, hvad er de præpareret med for at kunne holde
433 til sådan en flyvetur. Det ved jeg ikke om det passer, men sådan har jeg det bare, så hvis det er
434 dansk, så vil jeg helst have det. Især sådan noget æbler, så det går jeg efter.
435

436 I1: Når du står i supermarkedet, er der så særlige brands, du altid køber?
437

438 I2: Nej, ikke altid. Jeg kan fx godt lide Thise, men jeg vil ikke sige, vi altid køber det. Jo en ting vi
439 altid køber, det er Arlas økologiske A38.
440

441 I1: Hvorfor?
442

443 I2: Den kan vi bare godt lide.
444

445 I1: Er den bedre end Thises?
446

447 I2: Kan man få A38 i Thise, det tror jeg faktisk ikke.
448

449 I1: Men hvorfor er Thise så godt?
450

451 I2: Jeg synes, for det første er det økologisk og deres creme fraiche er af en rigtig god kvalitet.
452

453 I1: Det ved du pga?
454

455 I2: Smagen. Der oste er gode.
456

457 I1: Hvordan mærker du god kvalitet?
458

459 I2: Det er bare smagen. Konsistensen, smagen, du kan godt smage om en A38 smager godt, hvis
460 du smager efter.
461

462 I1: Er der andre brands?
463

464 I2: Så struktureret er jeg ikke, at jeg altid siger, at det skal det altid være. Jeg har ikke sådan
465 kaffe, jeg altid køber.
466

467 I1: Men brød er jo fra Brød?
468
469 I2: Jo, men fx smør, der har jeg ikke, at det skal være lige det smør, det skal bare være økologisk.
470
471 I1: Butikken Brød er lidt særlig, som en Vesterbro perle, så det kan måske også være en
472 oplevelse at gå derned?
473
474 I2: Men det er smagen, for da vi boede på Østerbro, der købte vi vores rugbrød inde i
475 Superbrugsen, for der havde de et Gilleleje rugbrød, fra en eller anden bager, og det købte vi
476 altid, for det var bare et super godt rugbrød. Og det er også Rasmus meget, så det er bare, at det
477 rugbrød, kan vi bare rigtig godt lide. Det er da også hyggeligt at komme ned i Brød, og jeg kan da
478 godt lide tanken om, at alle deres melblandinger er ud fra en eller anden stor pose.
479
480 I1: Hvorfor?
481
482 I2: Jeg synes jeg kan smage det, jeg smage, at fx hvis du kommer ind i Kvickly, det brød, det
483 smager ikke sådan rigtigt brød brød, det smager bare ikke så godt.
484
485 I1: Og hvad så Løs, hvor købte i nødder før?
486
487 I2: Det kunne godt være Netto eller Superbrugsen
488
489 I1: Hvorfor er Løs' så meget bedre?
490
491 I2: Jamen du skal smage dem, de er så gode.
492
493 I1: Hvad synes du det signalerer, når du ser Thises produkter?
494
495 I2: De prøver jo på at signalere sådan lidt hjemmelavet, gammeldags, det er sådan meget, hvis
496 du tænker på emballagen. Så ved man jo ikke om de er fusioneret, men der var jo engang, der
497 var Thise det eneste sådan uafhængige mejeri, hvor det ikke var store Arla, hvor det blev
498 masseproduceret, det kan godt være det er det nu, men sådan har det i hvert fald været.
499
500 I1: Er det godt?
501
502 I2: Ikke i sig selv, men så har de nogle varer, der er gode, ligesom Brød, så er det jo.
503
504 I1: Hvad er det bedste du ved at spise?
505
506 I2: Det kan man ikke svare på.
507 I1: Det må også gerne være en kategori.
508
509 I2: Det ved jeg simpelthen ikke. Jeg kan jo godt lide noget med grøntsager i hvert fald, en god
510 salat.
511
512
513 I1: Hvorfor?

514
515 I2: Der er så mange smage i, det kan jeg godt lide. Så kan jeg godt lide andesteg. Jamen det er jo
516 meget nuanceret.
517
518 I1: Hvorfor det så?
519
520 I2: Jamen det smager bare godt.
521
522 I1: Der er ikke noget andet ved retterne, fx en salat, der kunne man godt tænke, at den er hurtig
523 at lave og sund og dejlig og en andesteg er bare hyggelig?
524
525 I2: JO, det kan sagtens være. Jeg tror fordi vi laver maden ordentligt, så tror jeg næsten ikke jeg
526 kan sige, noget ikke er lækkert. Det kan også være frikadeller, kål eller Rasmus' rigtigt gode
527 kalvefrikassé med nye grøntsager i, det smager fantastisk. Jeg synes hvis man laver det
528 ordentligt, så kan jeg næsten spise hvad som helst.
529
530 I1: Når der er arbejde bag det?
531
532 I2: Det kan også sagtens gå hurtigt. Vi laver f.eks. tit det med at flække et spidskål og lige stege
533 det med et kyllingebryst til, det tager jo ingen tid. Men hellere det end en eller kan kedelig pizza,
534 der er slasket sammen med et eller andet dåseindhold ovenpå.
535
536 I1: Er det igen det med råvarerne?
537
538 I2: Ja, det kan godt være, man vil kalde det ærlig mad, fordi det ikke er tilsat alt muligt.
539
540 I1: Hvorfor er det vigtigt det er ærligt, du bliver vel også mæt af en pizza?
541
542 I2: Ja, men jeg gider ikke have alle de der tilsætningsstoffer. Jeg synes heller ikke det smager så
543 godt, jeg kan godt lide, når jeg kan smage, hvad maden er.
544
545 I1: Hvad er det værste du ved at spise?
546
547 I2: For meget kød, kød der er helt sejt og gråt, som man bare sidder og tygger og tygger og
548 tygger på, og det vokser inde i munden.
549
550 I1: Hvorfor?
551
552 I2: Det smager dårligt.
553
554 I1: Hvor har du fået det?
555
556 I2: Nogle gange sådan til fester, hvis man er uheldig på en restaurant.
557
558 I1: Hvad er det for fester?
559

560 I2: Sådan 60-års fødselsdage, altså sådan et kedeligt stykke kød med halvlunken bearnaise til,
561 det er ikke mig.
562

563 I1: Det ser mange vel ellers som festmad eller fin mad, men du ser det som noget af det værste?
564

565 I2: Det er jeg ikke vild med. Prøv bare den her the, den er fra den franske thehandel.
566

567 I1: Er den god?
568

569 I2: Ja.
570

571 I1: Hvorfor?
572

573 I2: Den smager bare godt, den smager bare bedre end noget fra sådan en pose.
574

575 I1: Hvorfor tror du den her the smager bedre?
576

577 I2: Den er simpelthen ikke så forarbejdet som en pose, det her er jo teblade. Prøv at smag, man
578 kan simpelthen smage det er en the, og ikke bare varm væske.
579

580 I1: Hvor finder du inspiration til mad?
581

582 I2: Jeg læser mange madblade.
583

584 I1: Hvilke blade?
585

586 I2: Alt om mad, gastro, jeg læser blogs om mad, hende der Valdemarsro kan jeg godt lide.
587

588 I1: Hvorfor kan du godt lide hende?
589

590 I2: Jamen jeg har prøvet, når jeg nogle gange har søgt nogle opskrifter, så er det hende, der er
591 poppet frem, og så er det egentlig helt tilfældigt. Jeg synes når jeg så har fulgt hendes opskrifter,
592 så har det været godt. Det er ellers ikke altid sikkert, når man følger en opskrift. Der er også en,
593 jeg kan faktisk ikke huske hvad han hedder, men der er sådan nogle stykker, jeg godt kan lide.
594 Men altså jeg søger en opskrift og så ser jeg, hvad der kommer frem og så kigger jeg lidt på det.
595

596 I1: Den opskrift du så søger, hvordan er du kommet frem til det?
597

598 I2: Jamen det kan meget vel være, jeg har set noget i et blad, men man bliver jo inspireret.
599

600 I1: Hvorfra?
601

602 I2: Jamen det kan være jeg har set noget i et blad, eller på en restaurant, eller i fjernsynet. Vores
603 mad har i hvert fald forandret sig meget over tid. Vi talte lige den anden dag om, at vi ikke kan
604 huske hvornår vi har lavet sovs.
605

606 I1: Gjorde I meget det før?

607
608 I2: Ja, førhen gjorde vi jo.
609
610 I1: Hvorfor er det stoppet?
611
612 I2: Jeg tror også man bliver meget inspireret af udlandet og laver mad på en anden måde.
613
614 I1: Hvad med efter I er flyttet til København?
615
616 I2: Hvis det har nogen effekt, så er det at det bliver mere varieret, altså så får man mere lyst til at
617 prøve. F.eks. sidst da vi var på Barr, så siger Rasmus, vi skal lige huske den her smag, det skal vi
618 prøve at lave, og så prøver man jo at google det og finde det. Det er vi også gode til.
619
620 I1: Er det fordi I har fået noget særligt lækkert?
621
622 I2: Ja, så tænker vi, hvordan kan de lave det. Eller det var en sjov sammensætning, det smagte
623 virkelig godt.
624
625 I1: Jeg har taget et produkt med og vil spørge, hvad tænker du når du ser det her produkt?
626
627 I2: Jeg tænker, at det ligner oksefars, og der står Hakket. Jeg har godt set det, og der troede jeg
628 det var kød med grøntsager blandet i. Nu kan jeg godt se der står 100% plantebaseret, men jeg
629 tænkte bare nå Naturli', men fordi det ser sådan ud, så troede jeg faktisk det var kød, der var
630 blandet grøntsager i.
631
632 I1: Hvad ellers med emballagen?
633
634 I2: Det ligner jo ellers fuldstændigt når man køber 400 g. hakket kød, det gør det.
635
636 I1: Hvad tænker du om måden det ser ud?
637
638 I2: Jeg blev overrasket da jeg fik at vide, det ikke er kød.
639
640 I1: Hvorfor?
641
642 I2: Jeg tænkte, hvorfor skal det så ligne kød. Det tiltaler ikke mig helt, for at vende tilbage til det
643 med, at jeg gerne vil have ting ligner det de er, og jeg har ikke noget imod at spise en hakkebøf,
644 mere miljøfrelst er jeg heller ikke. Som sagt får vi masser af grøntsager, så vi får alle de
645 grøntsager vi skal have.
646
647 I1: Men det foregiver noget andet for dig?
648
649 I2: Så langt har jeg ikke tænkt, men det er på en eller anden måde lidt unaturligt og jeg får ikke
650 lyst til at købe det.
651
652 I1: Hvorfor ikke?
653

654 I2: Hvis jeg skulle have en hakkebøf, så køber jeg noget ordentligt hakket oksekød og laver mig
655 en god, velsmagende hakkebøf, som smager af hakkebøf. Det kan du jo godt høre med det jeg
656 har sagt før, så vil jeg ikke have noget der smager af andet end hvad det er. Jeg har jo ikke tænkt
657 over det med miljøet og køerne ikke må prutte og jeg ved ikke hvad, det har først hørt
658 efterfølgende. Men det var mit førstehåndsindtryk. Jeg har ikke noget imod det, og det kan da
659 godt være nogle synes, det er fint.

660
661 I1: Hvad med navnet?

662
663 I2: Det minder meget om hakket, der var engang en kampagne der kørte i lang tid, fra Føtex,
664 hvor ham der Søren Gericke, han annoncerede for kød, og der sagde han altid "det er hakket" og
665 det var det jeg tænkte på. Når jeg siger noget er hakket, så tænker jeg på hakket kød, og der tror
666 jeg mange i min alder gør.

667
668 I1: Hvorfor tror du man vælger at efterligne hakket oksekød?

669
670 I2: Jeg tror for at vinde nogle af dem, der er jo meget i medierne om at vi skal spise grønt, og
671 grønt og grønt. Og der er meget om, at den der dyreproduktion, den er hård ved miljøet, så jeg
672 tror vi har en gruppe forbrugere, der ikke vil undvære deres kød, men alligevel godt, hvis det
673 smager af kød, så er det dem man vil vinde.

674
675 I1: Hvorfor?

676
677 I2: Hvem skulle det ellers være, det kan jeg ikke se. Hvad skal vegetarerne med et produkt, der
678 ligner kød? De kan godt lide grøntsager. Så er der dem, der er hardcore, de gider ikke sådan
679 noget fis, hvor det ikke er rigtigt, vel. Så det er måske dem, der ligger lidt, de kan godt lide den
680 der fornemmelse. Jeg har tænkt, at hvis jeg skulle bruge det så skulle jeg lave millionbøf eller
681 bolognese af det, for det er også meget med grøntsager. Jeg kunne ikke tænke mig at lave en
682 hakkebøf af det.

683
684 I1: Hvorfor ikke?

685
686 I2: Nej, jeg vil have noget ordentligt kød at lave hakkebøf af.

687
688 I1: Hvad så bolognesen?

689
690 I2: Der får du ikke så meget kødsmagen, der køber jeg heller ikke nødvendigvis det dyreste
691 oksekød, for der skal så mange andre ingredienser i.

692
693 I1: Så det handler om smagen af kød?

694
695 I2: Ja, hvis jeg skal have en hakkebøf, så skal det sgu være en hakkebøf.

696
697 I1: Hvordan tror du det smager?

698

699 I2: Aner det ikke. Jeg forestiller mig, jeg har engang smagt noget, fra noget der hedder Nutana,
700 det har været fremme i mange mange år, der har jeg engang smagt noget leverpostej, der er
701 lavet af planter.
702

703 I1: Hvordan var det?
704

705 I2: Det smagte ikke rigtig af leverpostej, men det smagte heller ikke dårligt.
706

707 I1: Kunne det smage lidt derhen ad?
708

709 I2: Det forestiller jeg mig, sådan ikke helt kød, men det smager heller ikke grimt?
710

711 I1: Men du tænker ikke det smager af hakket oksekød?
712

713 I2: Ikke hvis du går ned og køber en lækker gang friskhakket kød, der lige er kørt igennem og
714 laver en rigtig hakkedreng, så nej.
715

716 I1: Hvorfor tror du ikke det smager af kød?
717

718 I2: Det kan godt være det smager af kød, men jeg ved bare, når man køber kød til en hakkebøf,
719 så er der virkelig stor forskel på kvaliteten og smagen af den bøf du skal lave og jeg har svært
720 ved at tro, at der skulle kunne det samme, som hvis du har fået et stykke inderlår kørt igennem
721 kødhakkeren, men det kan godt være, jeg ved det jo ikke.
722

723 I1: Hvad tror du formålet er med dets smag?
724

725 I2: Det er vel kødsmag, hvorfor skal det ellers se sådan der ud? Det ved jeg ikke, det tror jeg
726 faktisk.
727

728 I1: Har du lyst til at prøve det?
729

730 I2: Ja da, det vil jeg da ikke have noget imod, jeg synes jo ikke det er ulækkert, slet ikke. Men så
731 lidt som jeg spiser af sådan noget kød, måske var det noget andet, hvis jeg var i en familie med
732 tre børn.
733

734 I1: Hvorfor?
735

736 I2: Fordi det er måske sundere og bedre for os alle sammen end, hvis nu mine børn ikke kunne
737 lide grøntsager, så var det måske en god måde at få nogle grøntsager i børnene på. Vi ved jo
738 grøntsager er sundere end oksekød, ikke.
739

740 I1: Er produktet smart for en forældre så?
741

742 I2: Ja, til mine børn kom jeg jo bare grøntsager i frikadellerne ikke. Jeg tror mange mødre har
743 camoufleret gulerødder i frikadellerne.
744

745 I1: Hvis du skulle købe det, hvad ville så drive dig til det?

746
747 I2: Nu har vi talt om det, så kan jeg være blevet nysgerrig efter hvordan det smager. Eller at man
748 skulle blive endnu mere miljøbevidst, det tror jeg så bare ikke. Hvad er det for noget emballage,
749 nå Plastic Change, sorteret i plastaffald, yes yes.
750
751 I1: Hvad tænker du om at de skriver det på emballagen?
752
753 I2: Altså det er jo lidt letkøbt, for det skal man jo gøre med alt, det er jo ligesom retur.
754 Umiddelbart kunne det godt ligne man får, altså der står de giver 20 øre pr. pakke, det er så den
755 måde de giver lidt til det på. Det er jo ikke ligesom vandflasker, der er ikke et pantsystem på det.
756 Man skal huske at sortere sit affald, siger de, men det skal man jo ligegyldigt om det er hakket
757 kød eller hakkede grøntsager.
758
759 I1: Hvorfor?
760
761 I2: Fordi det forurener ude i naturen.
762
763 I1: Er det vigtigt?
764
765 I2: Ja
766
767 I1: Gør du det?
768
769 I2: Ja, med plastik gør jeg. Vi er ikke kommet i gang med det grøntsagssortering, nu er det jo
770 Rasmus der står for at gå ned med skraldet. Men pap og plastik, almindeligt køkkenaffald og
771 glas, altså flasker.
772
773 I1: Hvorfor er plastik så vigtigt?
774
775 I2: Jeg tror det er svært at nedbryde, når de brænder de der affaldsting.
776
777 I1: Kender du nogle, der spiser Hakket?
778
779 I2: Nej.
780
781 I1: Hvor har du set det?
782
783 I2: Superbrugsen.
784
785 I1: Nå, der bliver det ellers ikke solgt.
786
787 I2: Nå, hvor er det så.
788
789 I1: Det bliver kun solgt i Dansk Supermarkeds butikker, altså bilka, Føtex og Netto.
790
791 I2: Nå, så må det jo have været i Netto.
792

793 I1: Men du har set det i butikken?
794
795 I2: Ja, jeg har set det, hvor det lå i en køledisk, men i mit hoved var det lige heroppe i
796 Superbrugsen, men det må så have været Netto.
797
798 I1: Hvor lå det?
799
800 I2: Som jeg husker det, lå det henne af ved grøntsagerne, men jeg er i tvivl nu. Jeg har måske
801 ikke set produktet hvor jeg handler faktisk.
802
803 I1: Hvorfor tror du produktet er blevet lavet?
804
805 I2: Jeg tror meget på grund af den snak om, at oksekød forurener rigtig meget på verdensplan.
806 Altså medierne, og så det her med, at det er blevet moderne at være fleksitar og især her i
807 storbyerne, det er jo der det starter, så det opfanger de og prøver at lave et produkt, det er da
808 rigtig fint.
809
810 I1: Hvorfor tror du klima er blevet så stort et emne?
811
812 I2: Jamen fordi medierne snakker om alt, hvad der er lidt dommedagsprofetier i, det er de i
813 miljøet og indlandsisen smelter, så bliver folk lidt bange.
814
815 I1: Kan vi slå koldt vand i blodet?
816
817 I2: Aner det ikke for at være helt ærlig. Jeg lytter da til det og prøver nogle gange om jeg kan
818 skille det lidt ad, men det er fandme svært.
819
820 I1: Hvorfor?
821
822 I2: Fordi det er jo medier, jeg ved jo ikke om de gengiver 100%. Hvis du tager tre forskere, så er
823 de ofte uenige, og hvem har så ret? Og hvad vælgerne lige at fokusere på? Så det synes jeg er
824 svært, som menneske, at finde ud af.
825
826 I1: Har du lagt mærke til, at mange medier har skrevet om lige præcist det her produkt?
827
828 I2: Jeg ved ikke om det lige så er det, men jeg har læst, at man har skrevet om, at der er lavet
829 sådan noget plantefars. Jeg har set det i Deadline, hvor to kokke, der havde prøvet det var inde
830 og prøvelave.
831
832 I1: Hvad tænkte du om det?
833
834 I2: Jeg synes det var meget interessant at høre.
835
836 I1: Hvorfor?
837
838 I2: Ja, det er jo nyt, men de sagde lidt det samme, at det ikke var dårligt på nogen måde. Nu
839 havde de prøvet at lave en bøf, men de synes nok lidt det der med, de ville nu også gerne have

840 ordentligt kød, hvis de skulle lave en ordentlig bøf og det er jo det der med råvarerne i den
841 sidste ende. Der skal være forskellige bevæggrunde for at bruge det der, sådan tror jeg
842 konklusionen var.

843

844 I1: Er du enig?

845

846 I2: Ja, men der kunne være andre ting, men så tror jeg bare jeg ville lave noget andet end
847 hakkebøf, for så meget betyder den heller ikke for mig, så ville jeg bare spise nogle flere
848 grøntsager, det ville være fint med mig.

849

850 I1: Har du noget du vil tilføje?

851

852 I2: Nej, det tror jeg ikke.

Meningskondensering Inge

Udsagn	Tema	Fortolkning	Nyt tema
<p>1. Ja det tror jeg og så fordi jeg synes virkelig det er en stor værdi at lave noget ordentlig mad. Anderledes kan jeg ikke forklare det, for nogle er det er stor værdi at de kan rejse, for nogle er det at have en stor bil, og andre ting, ikke.</p> <p>2. Altså grøntsagerne er i hvert fald økologiske, og det er aldrig præfabrikeret, eller jo, hvis det er take-away, så er det altid noget ordentligt. Det behøver ikke at være fra slagteren, men jeg køber ikke den billigste kylling, der har været på frost og det er 5 for 100 kr.</p> <p>3. Jeg kan også bare bedre lide smagen, det er værdien, det er det for både mig og Rasmus. Ligesom et godt glas vin, jeg vil hellere undvære vin, end have noget sur pis, jeg ikke kan lide. Man udvikler også smagen, hvis man spiser god kvalitet, så udvikler man smag for god kvalitet, altså god vin, god kaffe, god chokolade, så det er meget smagen, men også bevidstheden om, at jeg ikke gider fylde min krop med fed mad og sukker, ikke for meget i hvert fald. Men jeg er ikke på nogen måde, jeg kan sagtens spise sukker og sådan noget.</p>	<p>At spise ordentlig mad skaber værdi for Inge</p> <p>Mad er værdifuldt og ordentligt når det er økologisk og naturligt.</p> <p>Kvalitet er afgørende for Inges smag, og hun vil ikke fylde sin krop med dårlige ting som fed mad og sukker. Hun vil dog heller ikke være fanatisk.</p>	<p>Inge finder værdi i at spise og forbruge mad af en særlig kvalitet. Mad er ifølge hende af god kvalitet når det er økologisk og naturligt. Derfor er transparens i produkterne også essentielt, da Inge gerne vil vide hvad hun spiser.</p> <p>Det er Inges oplevelser med mad af bedre kvalitet, som har skabt hendes syn på kvaliteten som værende afgørende for et måltid. Hun mener, at når man forbruger nye og måske dyrere varer, så forbedrer man sin smag. Inge positionerer derfor også sig selv som en der har råd til en bedre kvalitet, og at hun er stillet godt rent økonomisk. På samme tid positionerer hun mindre eksperimenterende mennesker, som havende en lavere økonomi end hende.</p> <p>Udover økologi og naturlighed nævner Inge to brands hun forbinder med god kvalitet. Brød og Løs Market. Begge er små hyggelige butikker på Vesterbro, hvor især Løs Market skiller sig ud grundet dets koncept omkring emballagen. Selvom Inge forbinder dem med kvalitet grundet deres smag, kunne autenticitet godt være en faktor her. Hun forbruger det ekstra særlige, hvilket</p>	<p>Kvalitet er økologisk, naturlig, autentisk og velsmagende mad.</p>

<p>4. Vi har sådan nogle faste ting, som mangler vi smør, A38, æg, de der ting der skal være, ost, rugbrød henne fra Brød, altså de ting. Og så handler vi nødder og müsli henne i det der Løs Supermarked, så vi går også i de der specialbutikker.</p>	<p>Inge gør noget ud af at gå særlige steder for at få de bedre varer.</p>	<p>i hendes optik også er af en bedre kvalitet.</p>	
<p>5. I2: Det er egentlig ikke dyrere end at købe det oppe i Superbrugsens bager eller Lagkagehuset, vi synes bare det er noget af det bedste brød vi kan få.</p>	<p>Kvalitet og pris hænger ikke altid sammen. Inge vil bare have det som er bedst, uanset prisen.</p>		
<p>6. Det er hvis det er tre poser hvid toast, og tilbuds-hamburgerryg og en kæmpe kasse med koteletter, sådan noget. Men det kan også være omvendt, nogle gange kan jeg også undre mig, når jeg ser en ung familie, og tænker hold da op, de er bare all in på økologi, det er virkelig nogle gode, sunde ting de har valgt, selvom de står med to små børn. Det er ikke sådan noget altid, men nogle gange ligger man bare mærke til det.</p>	<p>Dårlig mad er hvidt toast, og tilbudskød, mens Inge finder inspiration i unge børnefamilier som prioriterer kvalitet - Hvilket økologi er i Inges optik.</p>		
<p>7. I1: Hvorfor er der ikke så mange der bruger krydderurter?</p>	<p>Smag udvikles når man prøver nye ting, men det kan være dyrt.</p>		
<p>I2: Det gør det jo dyrere. Det kål, jeg lavede i dag, kunne jeg godt have lavet uden at komme dild på, det koster 12 kroner og nogle kan måske ikke lide det. Jeg tror du udvikler din smag og mange synes, for eksempel koriander</p>			

<p>eller basilikum er ad, hvis man ikke har været vant til det.</p> <p>8. Det ved jeg ikke, det er jo fordi, jeg ligesom besluttede mig for det, men det er også efter jeg har mødt Rasmus, og levet sammen med ham i 10 år, for han er jo vokset op på en kro og han har jo en hel anden mad gefühl end jeg havde og det har jo smittet meget af.</p> <p>9. 12: Jeg synes det er blevet meget mere nuanceret og jeg kan virkelig smage forskellen. Jeg har fået serveret noget mad, der var bedre, det smagte bedre, og så vil man også gerne have det næste gang. Nogle bedre oplevelser. Smagsoplevelser. Lidt ligesom han har også lært mig, jeg troede ikke jeg kunne lide champagne, men det er fordi jeg aldrig har fået en god champagne. Nu elsker jeg det.</p> <p>10. Det kan også sagtens gå hurtigt. Vi laver f.eks. tit det med at flække et spidskål og lige stege det med et kyllingebryst til, det tager jo ingen tid. Men hellere det end en eller kan kedelig pizza, der er slasket sammen med et eller andet dåseindhold ovenpå.</p> <p>11. Ja, men jeg gider ikke have alle de der tilsætningsstoffer. Jeg synes heller ikke det</p>	<p>Inges smag udviklede sig efter hun fik en kæreste der går meget op i mad.</p> <p>Oplevelser med mad af god kvalitet ændrer smagen.</p> <p>Mad af høj kvalitet betyder ikke, at det tager lang tid. Indholdet skal bare være i orden.</p> <p>Kvalitet er også transparens i produkterne.</p>		
--	--	--	--

<p>smager så godt, jeg kan godt lide, når jeg kan smage, hvad maden er.</p> <p>12. I2: Hvis jeg skulle have en hakkebøf, så køber jeg noget ordentligt hakket oksekød og laver mig en god, velsmagende hakkebøf, som smager af hakkebøf. Det kan du jo godt høre med det jeg har sagt før, så vil jeg ikke have noget der smager af andet end hvad det er.</p>	<p>Mad er bedst hvis det laves af dets naturlige råvarer.</p>		
<p>1. Jeg tror sådan set ikke sundheden er det vigtigste i den sidste ende, det er ikke sådan jeg tænker, for så skulle jeg spise gulerødder. Det er en stor værdi for os, jeg tror hellere jeg ville have råd til at spise lækker mad, end have råd til en større bil, hvis vi skulle prioritere.</p> <p>2. <i>Er det for at være god ved sig selv?</i> Ja, fordi vi synes det er fedt og vi kan godt lide at lave mad, drikke noget god rødvin, det smager os virkelig godt. Vi giver gerne 80 kroner for en pose kaffe, hvis vi synes den er bedre end den til 40. Omvendt kan jeg godt blive lidt når man kommer ned i Irma og ser at den samme A38 koster 5 kr. mere end den gør i Netto, altså jeg har ingen problemer med at gå i Netto, men der er ingen grund til det skal koste mere, bare fordi det er i Irma. Eller at det absolut skal være onglet, bare fordi det er det dyreste, det er slet ikke sådan.</p>	<p>God mad prioriteres over andre goder, og også over sundhed.</p> <p>Værdien i forbruget ligger ikke i selve prisen, men Inge betaler gerne ekstra for bedre varer.</p>	<p>Inge positionerer løbende sig selv som velhavende, og som en der prioriterer et dyrere forbrug ift. mad. Det gør hun fordi det skaber kvalitet i hendes liv.</p> <p>Smagen og kvaliteten på maden er også vigtigere end sundheden og miljøfaktorer, hvilket tegner et billede af hende som en livsnyder.</p> <p>Inge har ikke altid haft dette forbrug, men efter børnene er flyttet hjemmefra, og hun er flyttet til København med sin kæreste finder hun større værdi i ekstra lækre varer.</p> <p>Inge siger, at brands ikke har nogen særlig betydning for forbruget, men nævner alligevel nogle særlige brands som hun finder ekstra lækre. Hun ved altså godt hvad hun vil have.</p>	<p>Smagen, kvaliteten og oplevelsen med maden er afgørende.</p>

<p>3. Jeg synes Superbrugsen har et rigtig godt udvalg, og de er meget økologiske. Jeg fornemmer de har taget den del af forbrugerne til sig, som jeg lidt tilhører. Folk der godt vil, vi vil godt have et kæmpe udvalg af grøntsager, og økologi, masser af nødder, sådan nogle varer.</p> <p>4. men vi er ikke særligt strukturerede. Ikke efter vi kun er blevet to, det var nok mere da jeg var alene med mine to børn, der var økonomien jo også en anden.</p> <p>5. I2: Jamen der er vi også begyndt at blive rigtig glade for at handle. For det første er det uden emballage og økologisk, og vi fundet noget müsli og nogle nødder derhenne, der bare smager rigtig godt, og så har vi besluttet os for, at det kan godt være det er dyrt og det er det, men så er det en lille luksus i hverdagen.</p> <p>6. I1: Er der nogle ting, hvor du tænker, de her varer kan jeg bare ikke få fat i?</p> <p>I2: Ikke her i København, det tænkte jeg rigtig tit da jeg boede i Vejen. Her er der masser af specialbutikker, asiatiske, tyrkiske, indiske og der er den franske gade deroppe. Der er ikke noget man ikke kan få, og hvis det er, så kan man</p>	<p>Inge tilhører et segment som handler efter økologi, stort udvalg.</p> <p>Inge handlede mere struktureret da hun var alene med børn, hvor forbruget nu er mere drevet af lyst og ikke afhængigt af økonomien.</p> <p>Det er okay at handle varer som er dyre så længe man får noget ekstra. Her i form af økologi, ingen emballage og god smag.</p> <p>Efter Inge er flyttet er interessen for specialbutikker og det anderledes forbrug blomstret.</p>		
---	---	--	--

<p>også køre i Meny, der kan man i hvert fald få det.</p> <p>7. Men det er smagen, for da vi boede på Østerbro, der købte vi vores rugbrød inde i Superbrugsen, for der havde de et Gilleleje rugbrød, fra en eller anden bager, og det købte vi altid, for det var bare et super godt rugbrød. Og det er også Rasmus meget, så det er bare, at det rugbrød, kan vi bare rigtig godt lide. Det er da også hyggeligt at komme ned i Brød, og jeg kan da godt lide tanken om, at alle deres melblandinger ikke er ud fra en eller anden stor pose.</p> <p>8. Jeg tror fordi vi laver maden ordentligt, så tror jeg næsten ikke jeg kan sige, noget ikke er lækkert. Det kan også være frikadeller, kål eller Rasmus' rigtig gode kalvefrikassé med nye grøntsager i, det smager fantastisk. Jeg synes hvis man laver det ordentligt, så kan jeg næsten spise hvad som helst.</p> <p>9. Jamen det kan være jeg har set noget i et blad, eller på en restaurant, eller i fjernsynet. Vores mad har i hvert fald forandret sig meget over tid. Vi talte lige den anden dag om, at vi ikke kan huske hvornår vi har lavet sovs.</p> <p>10. Ja da, det vil jeg da ikke have noget imod, jeg synes jo ikke det er</p>	<p>Smag og nydelse er vigtigere end brand, men Inge nævner dog to særlige brands som er specielt gode.</p> <p>Ordentligt mad skaber værdi</p> <p>Inges madvaner ændrer sig og hun finder inspiration på restauranter bla.</p> <p>Inge spiser ikke meget hakket</p>		
---	--	--	--

<p>ulækkert, slet ikke. Men så lidt som jeg spiser af sådan noget kød, måske var det noget andet, hvis jeg var i en familie med tre børn.</p>	<p>oksekød, og vil derfor hellere have den ægte vare.</p>		
<p>1. I2: Det er bare en god tanke, at man ikke smider alt det emballage væk, ikke?</p> <p>I1: Hvorfor må man ikke det?</p> <p>I2: Det forurener. Og det koster penge at producere, selvfølgelig er det også nogle der tjener deres løn på det, men det tiltaler os åbenbart.</p> <p>2. Den økologiske, og den anden ting er, at jeg ikke gider bønner, der er lavet i Kenya eller Brasilien. Det er for langt at de er blevet transporteret, eller æbler fra New Zealand, det gider jeg ikke have.</p> <p>3. Det er igen det med miljøaftryk og jeg tænker, hvad er de præpareret med for at kunne holde til sådan en flyvetur. Det ved jeg ikke om det passer, men sådan har jeg det bare, så hvis det er dansk, så vil jeg helst have det. Især sådan noget æbler, så det går jeg efter.</p> <p>4. I2: Jeg tænkte, hvorfor skal det så ligne kød. Det tiltaler ikke mig helt, for at vende tilbage til det med, at jeg gerne vil have ting ligner det de er, og jeg har ikke noget imod at spise en hakkebøf, mere miljøfrelst er jeg heller</p>	<p>Inge vil gerne virke som om hun tænker på miljøet.</p> <p>Inge vil ikke have produkter der er produceret udenlands.</p> <p>Inge tænker mest på smagen og oplevelsen med maden fremfor miljøet.</p> <p>Inge behøver ikke at spise erstatningskød fordi hun spiser så lidt kød, og mange grøntsager i forvejen.</p>	<p>Inge vil gerne fremstå som en der går op i miljøet, men det er tydeligt, at det ikke er det vigtigste for hende. Kvalitet og smag vinder stadig over miljøtiltag. Når Inge taler om miljøet i forbindelse med fødevarer, handler det derfor primært om, at hun ikke vil have sprøjtede varer eller varer som er blevet klemt i transport - Med andre ord er deres kvalitet blevet kompromitteret.</p> <p>Dog handler Inge glædeligt hos den franske ostehandler og den tyrkiske grønthandler, samt Løs Market, på trods af, at der her primært sælges ikke-danske varer.</p> <p>Inge føler, at man bør gå op i miljøet og indtænke det i sit forbrug. Men da hun ikke gør det, kompenserer hun tydeligt i sine udtalelser og skyder blandt andet skylden på sin kæreste. Hun nævner også, at hun ikke vil være miljøfrelst, og at hun sagtens kan spise en ægte hakkebøf fordi hun altså også spiser mange grøntsager. Inge forsvarer således sig selv.</p>	<p>Smag er vigtigere end miljø.</p>

<p>ikke. Som sagt får vi masser af grøntsager, så vi får alle de grøntsager vi skal have.</p> <p>5. I2: Hvis jeg skulle have en hakkebøf, så køber jeg noget ordentligt hakket oksekød og laver mig en god, velsmagende hakkebøf, som smager af hakkebøf. Det kan du jo godt høre med det jeg har sagt før, så vil jeg ikke have noget der smager af andet end hvad det er. Jeg har jo ikke tænkt over det med miljøet og køerne ikke må prutte og jeg ved ikke hvad, det har først hørt efterfølgende. Men det var mit førstehåndsindtryk. Jeg har ikke noget imod det, og det kan da godt være nogle synes, det er fint.</p> <p>6. I2: Jeg tror for at vinde nogle af dem, der er jo meget i medierne om at vi skal spise grønt, og grønt og grønt. Og der er meget om, at den der dyreproduktion, den er hård ved miljøet, så jeg tror vi har en gruppe forbrugere, der ikke vil undvære deres kød, men alligevel godt, hvis det smager af kød, så er det dem man vil vinde.</p> <p>7. I2: Nu har vi talt om det, så kan jeg være blevet nysgerrig efter hvordan det smager. Eller at man skulle blive endnu mere miljøbevidst, det tror jeg så bare ikke. Hvad er det for noget emballage, nå Plastic Change, sorteret i plastaffald, yes yes.</p>	<p>Inge vil hellere have en ægte hakkebøf end at tænke på miljøet.</p> <p>Inge mener, at Hakket er til dem som gerne vil værne om miljøet.</p> <p>Inge ville umiddelbart smage Hakket fordi hun er blevet nysgerrig, men nævner miljøet som en anden faktor.</p>		
--	--	--	--

<p>8. I2: Altså det er jo lidt letkøbt, for det skal man jo gøre med alt, det er jo ligesom retur. Umiddelbart kunne det godt ligne man får, altså der står de giver 20 øre pr. pakke, det er så den måde de giver lidt til det på. Det er jo ikke ligesom vandflasker, der er ikke et pantsystem på det. Man skal huske at sortere sit affald, siger de, men det skal man jo ligegyldigt om det er hakket kød eller hakkede grøntsager.</p> <p>9. I2: Ja, med plastik gør jeg. Vi er ikke kommet i gang med det grøntsagssortering, nu er det jo Rasmus der står for at gå ned med skraldet. Men pap og plastik, almindeligt køkkenaffald og glas, altså flasker.</p> <p>10.I2: Jeg tror det er svært at nedbryde, når de brænder de der affaldsting.</p>	<p>Hakket er en letkøbt måde at hjælpe miljøet på.</p> <p>Inge ved godt at man skal gå op i miljøet, og smider skylden over på Rasmus. Positionering af sig selv.</p>		
<p>1. jamen jeg synes det der med, at man kan tage nogle råvarer og så kan man forvandle det og så har man et dejligt måltid, jeg synes det er noget der giver stor livsværdi. Jeg kan huske, at jeg tidligt tænkte, at jeg ville have noget mere sund mad.</p> <p>2. Jamen selvfølgelig det der med at det er sundt for kroppen, men også at jeg synes, at det har altid betydet meget for mig, at vi har siddet ved middagsbordet med noget</p>	<p>At lave mad fra bunden skaber værdi fra Inge, fordi hun ikke har været vant til det som barn.</p> <p>Inge finder værdi i at servere ordentlig mad for andre.</p>	<p>At lave maden fra bunden og at lave den af dyre lækre råvarer, giver måltidet værdi. Særligt når det serveres for andre. Derfor er det okay at købe dyrt ind når man får gæster.</p>	<p>Gæster skal have ordentlig mad.</p>

<p>mad jeg har lavet, som jeg vidste var rimeligt i orden uden at være prangende.</p> <p>3. Og skal vi være rigtigt gode og vi skal holde nytårsaften og have gæster, så kører vi i Meny.</p> <p>4. I2: Det er hvis vi virkelig skal fejre noget, så er det hvis vi skal have nogle rigtigt dyre ting. Som vi simpelthen ikke kan få i Superbrugsen, altså noget andet oksekød eller fisk.</p> <p>I1: Men hvorfor ikke til hverdag?</p> <p>I2: Jamen det er for dyrt.</p>	<p>Når man får gæster må man gerne købe noget ekstra lækkert.</p> <p>Inge vil gerne have de bedste varer hver eneste dag, men køber alligevel finere ind til gæster. Før sagde hun, at prisen var lige meget så længe kvaliteten er i top.</p>		
<p>1. Kalder man det ærlig mad? Jeg kan bedre lide selv at skrælle kartofler og ordne dem til bådkartofler end noget der har været i en pose.</p> <p>2. Men fx det der med fisk synes jeg er et stort dilemma, nu er der kommet så meget fiskeopdræt, i Norge også, hvor vi ved de tilsætter alt mulig foder, så jeg er begyndt at kigge på de der certificeringer. Det skal være kutterfanget, dansk fisk, og der kan du fx ikke få laks, så faktisk er vi næsten holdt op med at spise laks.</p> <p>3. Jeg synes ikke det er ulækkert, men jeg er heller ikke vild med det. Jeg synes bl.a. sådan noget rullepølse, jeg synes simpelthen ikke det</p>	<p>Inge vil hellere bruge tid på maden, end at købe den færdiglavet.</p> <p>Inge vil gerne vide hvad der er i hendes mad.</p> <p>Inge vil have mad der smager af det som det er. Vakuumpakket pålæg smager ikke af kød.</p>	<p>Inge vil helst have at smag og udseende stemmer overens. Mad skal være transparent, og man skal få det man forventer.</p> <p>Inge mener, at mad som ikke smager af det som det er, ofte er af dårligere kvalitet.</p> <p>Når Hakket ligner oksekød opstår altså et dilemma, fordi man måske forventer oksekød, men det vil absolut ikke smage sådan.</p>	<p>Mad skal være transparent</p>

<p>smager godt, det man kan få i de bægre der. Altså hvis jeg købte en rullepølse ved slagteren, som du selv skærer, så kan jeg godt, du kan jo smage, det smager af kød. Altså det synes jeg simpelthen ikke de der vakuumpakkede pålæg i de der bægre, de gør, jeg synes ikke de smager godt.</p> <p>4. I2: Den smager bare godt, den smager bare bedre end noget fra sådan en pose.</p> <p>I1: Hvorfor tror du den her the smager bedre?</p> <p>I2: Den er simpelthen ikke så forarbejdet som en pose, det her er jo teblade. Prøv at smag, man kan simpelthen smage det er en the, og ikke bare varm væske.</p> <p>5. I2: Jeg tænker, at det ligner oksefars, og der står Hakket. Jeg har godt set det, og der troede jeg det var kød med grøntsager blandet i. Nu kan jeg godt se der står 100% plantebaseret, men jeg tænkte bare nå Naturli', men fordi det ser sådan ud, så troede jeg faktisk det var kød, der var blandet grøntsager i.</p> <p>6.I2: Jeg tænkte, hvorfor skal det så ligne kød. Det tiltaler ikke mig helt, for at vende tilbage til det med, at jeg gerne vil have ting ligner det de er, og jeg har ikke noget imod at spise en hakkebøf, mere</p>	<p>Inge kan se thebladene i sin the, hvilket hun tager som et kvalitetsstempel.</p> <p>Inge synes, at Hakket ligner oksekød ved første øjekast.</p> <p>Inge forstår ikke hvorfor Hakket skal ligne noget det ikke er.</p>		
--	---	--	--

<p>miljøfrelst er jeg heller ikke. Som sagt får vi masser af grøntsager, så vi får alle de grøntsager vi skal have.</p> <p>7. : Ja, hvis jeg skal have en hakkebøf, så skal det sgu være en hakkebøf.</p> <p>8. I2: Det kan godt være det smager af kød, men jeg ved bare, når man køber kød til en hakkebøf, så er der virkelig stor forskel på kvaliteten og smagen af den bøf du skal lave og jeg har svært ved at tro, at der skulle kunne det samme, som hvis du har fået et stykke inderlår kørt igennem kødhakkeren, men det kan godt være, jeg ved det jo ikke.</p>	<p>Mad skal ligne og smage af det som det er.</p> <p>Hakket vil aldrig kunne leve op til hakket oksekød.</p>		
---	--	--	--

Temaer:

- Mad skal være transparent
- Gæster skal have ordentlig mad.
- Smag er vigtigere end miljø
- Smagen, kvaliteten og oplevelsen med maden er afgørende.
- Kvalitet er økologisk, naturlig, autentisk og velsmagende mad.

Opsummering

Værdi for Inge er at forbruge mad af en særlig god kvalitet, hvilket ifølge hende omhandler økologi og naturlighed. Hun søger efter transparens i mad, og hun søger desuden også gerne det autentiske. Dog handler hun også i den tyrkiske grønthandler, i den franske ostehandel og i Løs Marked hvor ikke alting er transparent eller økologisk. Det er desuden særligt Inges oplevelser med maden der gør, at hun gerne vil have en bedre kvalitet, fordi hun har oplevet en bedre smag. Inge ved godt, at varer af god kvalitet ofte er højere men hun prioritere det hellere end gerne og har også råd til det. Faktisk positionerer Inge løbende sig selv som velhavende, og det skaber kvalitet i hendes liv at kunne være en livsnyder. At være livsnyder betyder også, at Inge prioriterer kvalitet og smag fremfor sundhed og miljø.

Dette betyder dog ikke, at Inge ikke gerne vil fremstå som en der går op i miljøet, fordi hun mener at det er noget man bør. Det er dog tydeligt, at det ikke er det vigtigste for hende, og hun forsøger nærmest at overbevise sig selv om, at man da også skal huske miljøet. Inge går således i forsvarsposition, når hun udfordres i sine udtalelser omkring et miljøvenligt forbrug, fordi hun kan mærke, at hun kommer til kort.

Derudover er mad et socialt element for Inge, og hun sætter pris på at servere god mad for andre. Hun bruger desuden også gerne ekstra penge på at få nogle bedre råvarer, og endnu lækre ting til sine gæster. Dog vil Inge altid gerne have, at smagen stemmer overens med udseendet og man skal få hvad man forventer. Derfor er Hakket lidt af et dilemma for Inge, da det jo ligner hakkekød, men slet ikke smager af det.

1 **Interview 6 - Iben**

2

3 C: I dit barndomshjem hvordan spiste i da?

4

5 I: Min mor spiste meget alternativt. Min mor var sådan meget hurtig til at spise anden etnisk og
6 forskellige kulturers mad. Så vi havde ristaffel før man havde ristaffel. Og vi havde libanesisk
7 mad ligesom før man begyndte at høre om det herhjemme. Vi havde boet i mellemøsten så
8 derfor var vores køkken meget blandet. Også kunne hun godt lige pludselig være sådan helt old
9 school og synes at guleærter var det mest fantastiske i hele verden.

10

11 C: Hvorfor var hun sådan tror du?

12

13 I: Jamen min mor var et meget sammenbragt menneske, sådan traditions nær i nogen ting også
14 meget oprørsk i noget andet. Meget meget speciel.

15

16 C: Og hvordan så sådan en typisk aftensmadssituation ud?

17

18 I: Jamen jeg var et barn som ikke ville spise. Jeg var faktisk så ikke-spisende, at det grænsede sig
19 til at være en spisevægring. Så jeg havde altid speciel mad. Så jeg fik spaghetti, for det ville jeg
20 spise.

21

22 C: Bare sådan plain spaghetti?

23

24 I: Ja og så kom der kødsovs på. Kødsovs skeen var den, der havde været oppe i ærterne også
25 kom den også op i kødsovsen. Og det var helt gæk. I min frokost madpakke ville jeg kun spise
26 marinerede sild og norsk gedeost. Helt gækket. Altså det har været mit eget lille barndomsoprør.
27 Sådan en lille unge der bare helt selv ville bestemme ikke?

28

29 C: Ja, sådan grænsesøgende?

30

31 I: Bare sådan eller ja lidt - jeg vil bare have lov. Der var mange voksne i mit barndomshjem, så
32 jeg husker det som en måde som at få lov til at bestemme lidt selv.

33

34 C: Mange voksne fordi I boede sådan flere familier eller?

35

36 I: Ja jeg har meget ældre søskende og min mors yngre brødre har boet hos os og min mormor
37 har været meget hjemme. Så det var meget mange voksne mennesker og så mig.

38

39 C: Du var meget efternøler?

40

41 I: Okay.

42

43 C: Men de andre sad og spiste sammen og spiste det samme eller?

44

45 I: Vores familie husker jeg gik ret hurtigt over til at sidde og spise ved TV-avisen. Min mor var
46 karriererkvinde så når hun kom hjem sent. Det var de andre i familie som hentede mig. Så havde
47 hun brug for at se nyheder og følge med i dagens nyheder samtidigt med at vi ligesom skulle

48 spise. Så aftensmad husker jeg ret hurtigt blev en TV-dinner før at der var TV-dinners. Omvendt
49 så var vi sådan en familie der altid gjorde noget stort ud af morgenmad. Man sidder sammen til
50 morgenmad og alt kommer ind. Altså sådan syltetøjet bliver hældt op i en særlig syltetøjsskål.
51 Altså lidt en børnefødselsdag hver gang vi skulle spise morgenmad hele weekenden.

52

53 C: Okay og det var så i weekenden, der havde I sådan en samlende morgenmad

54

55 I: Ja hvor alle sidder sammen og læser avis og diskuterer og sådan.

56

57 C: Og det ville du godt spise?

58

59 I: Ja. Det husker jeg ikke som værende et problem.

60

61 C: Vil du prøve at beskrive hvordan du så spiser i dag?

62

63 I: Jamen i dag er jeg gift med min mand, vi har tre børn. Min mand tager afsted før os andre. Så i
64 hverdagene starter det med at de tre børn og jeg, vi står op sammen. Da de var yngre lavede jeg
65 et morgenbord, men vi spiser meget forskellig morgenmad, så egentligt fungerer morgenen
66 meget godt med at man selv tager sin morgenmad. Vi har kun et badeværelse. Så man skiftes til
67 badeværelset men mødes ligesom i køkkenet. Også er der en som spiser youghurt hvor at
68 müslien og havregrynene skal være næsten sådan en helt bastant grød. Det er ikke drys. Nogle
69 gange har han bananer ovenpå. En anden hun kan spise et æble og hun har aldrig rigtig ville
70 spise om morgenen, hun er simpelthen ikke sulten. Så det er sådan lidt, du spiser lige et halvt
71 æble og et par mandler så må vi ligesom gøre det på den måde. Lige pt kan jeg dog få hende til at
72 spise en skive rugbrød. Også min teenager han er til to spejlæg og rugbrød, der bliver ristet i
73 ovnen og avocado og pesto og hvis der er lidt salat så putter han også det på. Det er sådan noget
74 the grand thing på hans tallerken. Det er sådan det helt store.

75

76 C: Men der bliver givet plads til at alle ligesom spiser noget forskelligt?

77

78 I: Ja. Jeg tror jeg laver smoothie. Altså vi har den oplevelse af at jeg laver det hver dag. Men det
79 er måske nok 3 til 4 gange om ugen der laver jeg en gulerods, jordbær, avocado, ymer sådan
80 noget smoothie. Det kan vi alle sammen godt lide. Også har man bare fået rigtig god energi fra
81 morgenstunden. Og det bliver også gerne hældt op i sådan nogle små flasker jeg har til ungerne,
82 så kan de også få det med på deres madpakker. Nu er det dog kun pigen, der får madpakke med,
83 men stadig.

84

85 C: Hvad så med aftensmad, hvordan ser det sådan typisk ud?

86

87 I: Jamen aftensmad det er meget forskelligt hos os. Min mand er chefkok inde i en af Meyers
88 kantiner, og det er jo enormt holdningskrævende mad, og der bliver produceret enormt meget
89 mad, så når han kommer hjem, så kan han godt være sådan puuh (mæthed red.) men alligevel er
90 det ofte ham, der laver mad. Ej måske laver vi alle sammen lige meget mad. Også kan vi også
91 have perioder hvor vi bare ikke rigtigt gider lave aftensmad.. Det bliver for meget og med
92 børnene, når de går til så mange forskellige ting, så nogle gange er vi rigtig meget på sådan
93 noget med æg og vi er gode til at lave sådan noget en funky omelet med soltørrede tomater og
94 blomkål i. Så et æg alligevel bliver lige lidt mere end et spejlæg på en rugbrødsmad, men vi kan

95 godt have hang til i nogle perioder at det ikke bliver til et måltid. Rigtig ofte bliver det til
96 spaghetti med kødsovs med gulerodstern og med en avocado-dip og lidt brød, der lige har været
97 i ovnen. Så det kan godt vokse lidt. Så derfor er det sådan lidt enten eller.

98

99 C: Hvorfor er det sådan? Hvorfor vokser de?

100

101 I: Jamen jeg synes at børnene lige skal have lidt ekstra gulerødder og så er der altid en som rigtig
102 godt kan lide den der slags ost og en som godt kan lide en anden slags ost og ej skal vi ikke også
103 lige lave. Så jeg tror måske det er mange ambitioner er hvad det er. MANGE har noget som de
104 godt kan lide som de gerne vil have med.

105

106 C: Men det er også sådan så de alle ligesom skal kunne sætte sig glade til bordet, og gå glade fra
107 bordet uden at føle de har måtte gå på kompromis med noget eller hvad?

108

109 I: Ja eller vores måltider er bedst ting som er i skåle. Sådan fx sådan noget som bagt kartoffel,
110 pitabrød, tortillia, spinatpandekager. Sådan noget hvor man kan tage. Der så er jeg hende som
111 der putter hytteost og rød peber i min. En anden putter majs og noget andet i. Sådan så man kan
112 designe sin egen mad at man ikke behøver at have den gullash, som der var et menneske der
113 bestemte, og det skal spise på den måde som den person har bestemt. Det kan vi faktisk også
114 alle sammen rigtig godt lide - særligt på deres fødselsdage kan de rigtig godt lide at det er mad,
115 der er serveret på den måde. Altså en bagt kartoffel, kan man jo selv vælge hvilken mængde
116 dressing på som man gerne vil have.

117

118 C: Bygge sin egen tallerken?

119

120 I: Bygge sin egen tallerken ja.

121

122 C: Og hænger det ligesom også sammen med måden du er vokset op på at du også godt måtte
123 bygge din egen tallerken?

124

125 I: Ja og vi snakkede også om det, min mand og jeg, at vi lavede aldrig speciel mad til børn men vi
126 har altid haft den holdning at man spiser det der bliver sat på bordet og den der ikke kan lide
127 den sovs eller det et eller andet der nu er kommet hen så må du være den der spiser tilbehøret
128 og der kommer ikke ketchup på bordet og der kommer heller ikke remoulade på bordet. Så er
129 der børn der i perioder der har været så kræsne at vi alligevel bliver nødt til at kunne putte
130 nogle ting som gulerodsstænger over. Og der tilgodeser vi det. Men vi indretter os ikke under
131 det.

132

133 C: Det lyder lidt som om at alle ansvar for selv at blive mæt?

134

135 I: Ja men det har de også. Vi siger til dem jamen det er nok med de ovnbagte kartofler nu skat,
136 der er også andre ting på bordet. Eller vi siger hov hov du kan ikke tage alt af det her, hvis nu
137 der er et eller andet super lækkert på bordet. Det er sådan at der jo skal være til os alle fem. Men
138 jeg fortæller dem ikke om de skal spise mere. De er faktisk alle sammen ædedolke tror jeg.

139

140 C: Så I er glade for mad?

141

142 I: Ja det synes jeg. Vi kan i hvert fald godt spise. Vi går ikke op i mad, det gør vi ikke.

143

144 C: Men hvad er der som oftes kød på bordet eller ikke kød på bordet?

145

146 I: Jamen det er jo så det. Vi rejser rigtig meget og vi var i Filipinerne sidste vinter og mad i
147 Filipinerne er sådan absurd ulækkert. Altså sådan helt absurd ulækkert. Jeg vil virkelig ikke
148 anbefale jer at tage til Filipinerne. De spiser ikke grønsager, de spiser ikke sådan frisk fanget
149 fisk. Det hele er sådan noget færdig produceret mad. Og ting fra pulver, det er bare guf. Så du
150 stopper på en vej og tænker ej ja, der ser det ud som om at der er friske kokosnødder, skal vi
151 ikke have en juice her. Også viser det sig at det er en lilla pulver der bliver blandet op i noget
152 som også er fra et karton eller en dåse. Og alt dernede smager sådan. Også så vi noget slagteri og
153 jeg fik det sådan i det hele taget lidt nedern ved overforbrug af mad og det satte sig så lidt i mig
154 ved at se på det kød. Jeg ved ikke rigtigt, jeg kunne ikke spise det mere. Jeg fik kvalme af det,
155 uden sådan at jeg tog stilling til det. Så synes jeg bare det hele det var lidt ulækkert. Og min
156 datter så sådan en lidt uheldig situation med en gris der blev slagtet af nogen, der sådan
157 hyggede sig lidt med det og det startede ligesom det op med at hun nu heller ikke rigtig bryder
158 sig om kød. Hun er stadig for lille til at forstå hvad det er der er kød, hvor kommer de der ting
159 fra. Men så efter et halvt år, der havde vi endnu en uheldig episode med en film som vi troede
160 var en børnefilm og lige pludselig så ender vi i en virkelig ubehagelig slagteri situation. Altså det
161 var virkelig en meget, meget mærkelig oplevelse.

162

163 A: Var det Okja?

164

165 I: Ja, med den der gris! Ja hvor er det ulækkert.

166

167 A: Ja man bliver helt sådan ked af det.

168

169 I: Og det var jo en børnefilm.

170

171 A: Jeg synes den var så barsk.

172

173 I: Vi kunne slet ikke finde ud af hvad det var. Hun var otte da vi så filmen. Ej det var så
174 ubehageligt. Og efter det, så var hun sådan det vil jeg ikke være med til det her det vil jeg ikke
175 spise. Min mand han kan godt være lidt gammeldags, han vil stadig gerne lave kødsovs. Så en
176 dag havde vi lavet pølser og så havde vi spist dem, og så bagefter går det op for min datter at det
177 er kød også siger hun sådan jeg vil simpelthen ikke spise det mere, er pølser også kød? Hun
178 bliver sådan helt indigneret er det også kød? Hvorfor faen serverer i det for mig agtigt. Men
179 problemet med hende det var at hun spiste ikke grønsager. Hun spiste heller ikke kikærter og
180 hun ville heller ikke spise linser. Så vi var sådan jamen okay hvis ikke du vil spise det, så må vi jo
181 øve os i det, så må vi eksperimenterer. Hvordan kan du egentligt lide de forskellige grønsager.
182 Hun kunne kun lide gulerødder, hun kunne ikke lide rød peber. Også bliver det altså virkelig
183 svært at lave aftensmad. Så vi brugte mange måneder på at eksperimenterer med mad og
184 snakke om fx blomkål som på den ene måde smager fint, men ikke på den anden måde, så kunne
185 hun ikke lide det. Så man kan ikke sige at man ikke kan lide blomkål fordi at man måske godt
186 kunne lide det, da det indgik i en karry ret. Så ja, det eksperimenterer vi med og hendes
187 indflydelse, og da hun tog stilling tog jeg ligesom også stilling. Ved du hvad jeg har heller ikke
188 lyst til kød mere, jeg føler det faktisk på samme måde som dig. Så vi begyndte at lave mad, hvor

189 der blev taget hensyn til at vi ikke spiste kød. Og det gjorde vi i sommers og vores 2'er han var
190 helt vildt sur over, det synes han ikke at vi skulle bestemme, så udfordringen var hvordan man
191 laver aftensmad sammen når..

192

193 C: Når nogen ikke vil have kød og andre gerne vil?

194

195 I: Ja, så der er stadig lidt med noget lækkert pitabrød også kan der være en skål med stegt
196 kylling også forskellige ting. Altså det kan vi jo stadig sidde sammen om, men kødsovsen var
197 faktisk et kæmpe stor problem. For vi kan alle sammen godt lide kødsovs og kødsovs er jo også
198 chili con carne og det er lasagne og det er virkelig meget mad i sådan en familie som vores. Så
199 den har vi måtte arbejde på uden kød. Og vi er faktisk nået til en rigtig god kødsovs som vi alle
200 faktisk godt kan lide. Og vi synes måske endda at den smager bedre end rigtig kødsovs.

201

202 C: Men hvorfor virker det så stærkt på dig at dit barn pludseligt er så modstridende overfor
203 kød?

204

205 I: Fordi hun kaldte på noget jeg allerede selv var i gang med. Og det var måske også derfor at det
206 fik så meget plads lige pludselig. Og vores teenager han havde haft en periode hvor han var
207 veganer op til. Uden at nedgøre ham på nogen måde så var det måske lidt en ungdoms
208 idealistisk tanke og det var helt sikkert en flirt med det. Det holdt faktisk kun lige en måned,
209 fordi det viste sig at det var for svært med det at være veganer. Vi er en familie, der virkelig godt
210 kan lide ost så han var ret large overfor omskiftet også. Så der var mere i det, at vi ikke skulle
211 have kød på bordet hver dag, som virkede ret naturligt.

212

213 C: Og hvad siger din mand til det?

214

215 I: Jamen han blev irriteret fordi, det siger han ikke, men fordi han står og laver mad hele dagen
216 og nu gad han ikke at det skulle til at blive vanskeligt når han endelig kom hjem. For hvad skulle
217 han så finde på? Så vi gjorde det at vi meldte os til Årstiderne, som jeg i forvejen rigtig godt kan
218 lide. De passede bare lige til vores måde at spise på. Også tog vi den vegetariske pakke også
219 sørgede vi for at det blev herre nemt for os. Det kom jo bare lige ind af døren og så var der
220 vegetarkost. Og det var jo i virkeligheden det, som det handlede om.

221

222 C: Så var der ikke så meget diskussion om hvad der var på bordet?

223

224 I: Nej lige præcis. Også var vi alle sammen enige, hvis at vi synes det smagte kedeligt eller
225 festligt. Så vi var alle ligesom lige, samtidigt med at der kom nogle opskrifter ind af døren, der
226 var ret nemme at gå til med alle ingredienserne, så det var en rigtig god læringsproces. Men det
227 er rigtig svært for os at have faste dage og faste måltider, fordi så har man lige nogle dage så er
228 det ikke alle som er hjemme eller så er vi lige pludseligt tre mere til bords. Så det duer ikke helt i
229 længden. Men så lærte vi nogle nye ynglingsretter som vi har på bordet i dag.

230

231 C: Okay så I har sådan et fast repertoire i bruger?

232

233 I: Det synes jeg alligevel at vi har. Det er ikke sådan at vi spiser det samme mandag, tirsdag,
234 onsdag. Men altså kødsovs, uden kød også de der forskellige ting, blandt selv tingene og jamen så
235 har vi noget der hedder "okonomiyaki", som er en opskrift vi har fået fra vores Årstidernes

236 kasse. Det er spinatpandekager, som også lidt er en bland selv ting. Også kan vi rigtig godt lide
237 frikadeller og det kan vi lige nu. Jeg er også ret god til at lave sådan en
238 grønsagskikærtetikadelle. Men det der er med de der kød ting der bliver erstattet med kikærter
239 det bliver en lille smule brødagtig og det kan vi godt blive en lille smule trætte af og det er det
240 der nye Naturli' det har jo ikke det der kikærte-køds-brøds konsistens. Og det gør at der nogle
241 gange kommer en frikadelle på bordet nu som virkelig battler med min mormors frikadelle.
242

243 C: Hvis det er kødfri dage så er det kødfri dage for alle eller?
244

245 I: Jamen det er det. Jamen vi har ikke kød i køleskabet vi køber det faktisk slet ikke. Hvis vi fx
246 skal lave bagte kartofler så er det at vi kan se at ej vi køber lige noget kød for så kan Aslak lige få
247 noget kylling. Det er meget gerne ham, der meget gerne vil have noget kylling eller det er i hvert
248 fald ham som kan blive sur over at der er taget en fælles beslutning henover hovedet på ham om
249 at vi ikke skal have kød. Men vi kan også godt lide hotdogs, med sådan virkelig gode pølser og
250 hjemmesyltede løg og sådan en rigtig professionel hotdog ik og det savner jeg da også. Så når
251 der bliver købt ind til hotdogs til ham så bliver der købt veganer pølser til mig og pigen.
252

253 C: Så du har taget et aktivt valg om at du ikke spiser kød mere?
254

255 I: Ja. Men nu hvor jeg er vokset op i mellemøsten, så elsker jeg bare stadig virkelig shawarma. Så
256 står jeg på gaden og bare har helt vildt lyst til en shawarma, så går jeg ind og køber det. Og er jeg
257 til et bryllup og der er den lækreste steg så spiser jeg det, fordi jeg har lyst til at være med. Og
258 det er i en kontekst hvor at det er sjovt at spise. Vi har faktisk også lige at være ude at besøge en
259 Masaj og hans stamme og der spiser jeg kød. Det ville være vildt pinligt hvis ikke jeg gjorde det.
260

261 C: For hvad det er disrespektfuldt ikke at spise det som bliver serveret eller?
262

263 I: Ja. Der er der ikke noget som altså man ikke spiser. Jeg vil ikke gå på kompromis med den
264 sociale kontekst. Jeg omtaler heller ikke mig selv som veganer eller vegetar eller noget som
265 helst. Jeg bruger slet ikke det ord.
266

267 C: Er det fordi at du fortalte at mad, det går du ikke op i så det er heller ikke en
268 identifikationsfaktor for dig?
269

270 I: Ja, og jeg bryder mig heller ikke om at bruge et ord om mig selv som siger jeg er feminist eller
271 jeg er det ene eller det andet. Jeg er det jo uanset om jeg bruger ordet. Og hvis jeg kommer hjem
272 til dig og skal spise og du har stået og lavet noget lækker mad, så ej det kommer lidt an på hvem
273 det er, men så siger jeg bare at jeg ikke lige spiser kød i øjeblikket, altså sådan, jeg har ikke noget
274 behov for at du skal tænke åh hov kommer der en vegetar og skal spise så må jeg hellere finde
275 en vegetarisk ret. Altså så bliver den sociale kontekst vanskelig synes jeg.
276

277 C: Hvorfor vil du ikke sætte titel på dig selv, uanset hvad den så er?
278

279 I: Fordi der er nogen som er en ting på en måde også er der nogen der er det på en anden. Jeg
280 spiser bare ikke kød. Altså jeg synes nogle gange når man har de der prædikater på hinanden så
281 kan det godt, blive til at folk de har en misforståelse for hvorfor man er vegetar. Og hvis jeg så
282 har lyst til at gå ud og spise en shawarma lige nu så bliver det forkert og det har jeg ikke lyst til.

283

284 C: Så du gider ikke diskussionen i det?

285

286 I: Nej det gider jeg ikke. Jeg gider heller ikke gå hen og være hende med medaljen. Der er jo
287 rigtig mange der har en medalje at de er det ene eller det andet også bliver det næsten til en
288 medalje for dem og det gider jeg bestemt heller ikke, den behøver jeg ikke der.

289

290 C: Men en typisk indkøbssituation hvor du skal handle ind til aftensmad hvordan ser sådan en
291 ud for dig?

292

293 I: Jamen så går jeg igennem grønten også er det gulerødder og løg, squash, squash, squash,
294 blomkål, forskellig salat også er det ofte flåede tomater, soltørrede tomater, de er altid i vores
295 køleskab, ost, mælk, ymer, havregryn, peanuts og nok også chokolade og det er det jeg får købt
296 med hjem.

297

298 C: Så det er meget de samme ting som du køber med hjem?

299

300 I: Ja det synes jeg det er. Og har vi så glemt noget så sender vi børnene over efter det. Og nå ja
301 æg, æg, æg. Vi spiser så sindsygt mange æg hjemme hos os, det gør vi altså.

302

303 C: Så protein er stadig en faktor?

304

305 I: Ja. Jeg er interesseret i, i øjeblikket hvad protein det egentligt er. Fordi mange proteiner ligger
306 jo også i vores grøntsager jeg synes det er lidt uoplyst hvor mange grøntsager man faktisk får
307 igennem grøntsager. Altså der er jo en myte om at når man er vegetar så kan man få protein-
308 mangel. Altså kan man virkelig det? Det kan jeg faktisk ikke lige regne ud om man kan når man
309 spiser så meget mad som vi moderne mennesker gør. Der må også være protein i ost og smør.
310 Jeg har ikke sat mig ind i hvad protein er og jeg er egentligt ikke bange for at det ikke er der.

311

312 C: Så ernæring er du på den måde ikke styret af?

313

314 I: Nej, grøntsager er jeg helt sikkert bevidst om fylder halvdelen af min tallerken, helst over
315 halvdelen.

316

317 C: Sidder du sådan og nærmest bevidst eller ubevidst at tænker over hvad du fylder på din
318 tallerken?

319

320 I: Ja, også når jeg kigger på mine børns tallerken. Det er den kommentar de får ved bordet og det
321 er at der skal også grøntsager på tallerkenen. Og der kan jeg nogen gang godt glemme at mine
322 børn kan godt lide at spise en ting først også den anden ting bagefter.

323

324 C: Tænker du over hvilke vare du lægger på et kassebånd?

325

326 I: Ja det gør jeg. Der skal forskellig farvede grøntsager på, det er sådan en fingerregel jeg tænker
327 at jeg går efter. Økologi, også kigger jeg rigtig meget på emballage, jeg håber på at jeg ikke får for
328 meget emballage med, for ellers så ryger der jo bare så meget emballage med.

329

330 C: Er det noget du tænker over for dig selv i forhold til de sådan regler eller guidelines du har sat
331 op for dig selv, tænker du også over det i forhold til hvad andre i supermarkedet tænker om de
332 vare du lægger på?

333

334 I: Jamen det er jeg faktisk fløjtende med. Det må de helt selvom hvad de synes om. Og det samme
335 gælder faktisk også venner og veninder, det må de helt selvom hvad de synes om. Jeg har heller
336 ikke en holdning til mine venners mad eller min families mad.

337

338 C: Så du tænker heller ikke over hvad andre lægger på et kassebånd om de måske putter den der
339 maxi pakke hakket svinekød til tyve kroner op på båndet?

340

341 I: Nej det gør jeg ikke. Det er deres problem. Men jeg ved jo godt at det er vores problem, men
342 jeg tror ikke at jeg skæver til andre sådan, det gør jeg ikke. Og jeg har venner som elsker kød og
343 jeg har venner som er hyper vegetar, sådan nogle som lidt vælger at bære medaljen ikke. Og det
344 styrer de bare helt selv. Det er deres liv.

345

346 C: Hvorfor tror du at det er sådan at nogen som dig er sådan fuldstændig ligeglade og der er
347 andre som føler at de skal skilte med det?

348

349 I: Jamen det er jo fordi det også er identitetsskabende. Det er der så heldigvis ikke nogen af mine
350 vegetar venner som der har et behov for at fortælle at de er vegetarer. Så skulle det være et post
351 på Facebook de gør det i, og det er sådan set også fint nok. Vi har jo alle sammen sagt se mine
352 flotte nye støvler eller noget, men det er jo fordi at vi gerne vil være det menneske. Jeg ændre
353 mig bare ikke af at fortælle hvorvidt jeg er vegetar eller ej.

354

355 C: Og du lader dig heller ikke påvirke af hvad andre gør? Men hvad synes du egentligt om
356 udvalget i et supermarked?

357

358 I: Jeg synes det er helt vildt at der er så meget plastik på grønt, det kan jeg simpelthen ikke
359 begribe. Min mand han siger at det er fordi det så holder sig bedre. Det er jo helt vildt.

360

361 C: Hvorfor er det et problem?

362

363 I: Jamen altså efter vi har fået grøntspanden så kan jeg se hvor meget af vores skrald der faktisk
364 bare er emballage, og det er jo helt vildt hvor meget emballage man bruger.

365

366 C: Men hvorfor er emballage et problem?

367

368 I: Jamen fordi den skader vores miljø. Altså vi tager for meget og vi giver for meget lort tilbage.
369 Og det var faktisk også det som der var med Filippinerne og det fik jeg måske ikke lige udtrykt.
370 Filippinernes årstider er så forskubbede at i december, hvor de plejer at have deres orkaner det
371 er nu i januar, og det gør at det går udover deres landbrug, det gjorde at vi som turister som var
372 på ferie, vi blev udsat for tre store orkaner og den ene måtte vi faktisk blive evakueret fra. Og
373 det gjorde at vi ikke kunne komme ud og dykke fx. Så de penge vi havde regnet med at bruge på
374 det, dem endte vi så med at tage med hjem. Og det betyder jo så at Filippinerne gik glip af de
375 penge, penge som de jo er ret afhængige af. Så det var den ene ting jeg tænker, det er vores
376 klima ødelægger det for deres lands økonomi samtidigt, så har de en eller anden politisk

377 livsløgn, hvor de store familier de reklamerer så meget for fast food at de dræber de fattige.
378 Fordi de fattige tror at de skal spise sådan for at være civiliserede mennesker, men det er
379 politikerne, der sidder og tjener på det. Det er jo et helt sindsygt styre, og det er vildt at få et
380 indblik i det. Det var simpelthen så uhyggeligt.

381

382 C: Hvorfor var det, det?

383

384 I: Jamen det er uhyggeligt at der sidder nogle mennesker, med noget magt som kan manipulerer
385 med de små, som de skal drive nogle penge ud af ved at gøre dem syge af vores verden og gøre
386 vores verden mere syg. Og det synes jeg bare er rigtig uhyggeligt.

387

388 C: Har det med emballage så fyldt mere hos dig siden?

389

390 I: Ja, det har det, og jeg kan faktisk ikke rigtigt komme ud af det, det der med emballagen. Altså
391 jeg var jo den der på tråden på LinkedIn skrev at jeg synes det var ret godt at det var pakket ind
392 som rigtig kød. Vejen ind på markedet for naturligt er vel egentligt at det skal ligne lidt kød for
393 at min søn han fx vil spise det. Han kan faktisk ikke så godt lide kød den dreng men han, der er
394 et eller andet som gør at han vil holde fast i det. Omvendt så håber jo at al emballage bliver
395 noget som ikke kun er genbrugt plastik men noget som der kan blive endnu mere genbrugeligt
396 og at vi har et system om vores lejligheder der gør det endnu lettere for os.

397

398 C: Så hvad gør du ved det udover at sorterer i det derhjemme?

399

400 I: Jeg gør ikke noget ved det.

401

402 C: Der er ikke nogen brands som du fravælger at købe eller nogle vare som du fravælger at købe
403 fordi du ikke kan blive fri for emballagen?

404

405 I: Altså der er jeg ikke helt nået til endnu.

406

407 C: Hvad skal der til for at du gør det?

408

409 I: Jamen sådan nogle snakke her, der kan jeg godt mærke at det føler jeg godt lige at jeg kunne få
410 gjort noget ved det her.

411

412 C: Men hvorfor har du ikke gjort noget ved det?

413

414 I: Det virker vanskeligt og det er ud af en vane. Ja gade vide hvorfor jeg ikke har gjort noget ved
415 det. Det er fordi når jeg sidder og fortæller om mad, så er der jo mange hensyn som miljøhensyn,
416 men der er også hensyn til min mand. Gider han egentligt gå ned med tre forskellige
417 skraldespande eller får vi egentligt kørt ud på genbrugsstationen med noget helt bestemt som
418 skal genanvendes.

419

420 C: Er det fordi at det ikke kun er din egen beslutning?

421

422 I: Nej nej det er det ikke. Jeg ved godt hvad det er. Nej vent det er fordi at i en dagligdag så er der
423 andre ting som er mere presserende fx skal Aslak hele tiden fragtes til fodbold, mor har vi

424 husket det og det og det? Og når vi er i en stor familie så er der andre behov som lige er lidt
425 mere presserende end det lige nu. Og de kommer til at lægges sig først i rækken.
426
427 C: Og hvorfor det?
428
429 I: Fordi det er jo de mennesker jeg elsker.
430
431 C: Så det er det med at værne om det man har nær?
432
433 I: Og fordi det er det som er nuværende. Jeg ved jo godt at det er de mennesker jeg elsker som
434 skal leve med den her verden om lidt. Uh jeg bliver virkelig konfronteret her. Jamen det er jo
435 sådan nogle snakke som det her, der gør at man begynder at tænke over det.
436
437 C: Hvorfor rykker det i dig?
438
439 I: Jamen det er fordi at jeg er vildt bekymret. Vi er en dykkerfamilie og det vi ser under vandet er
440 så uhyggeligt. Jeg er holdt op med at dykke. Jeg har ikke sagt det til min mand endnu, men jeg
441 bryder mig ikke om at dykke, specielt ikke stranddyk. Det er nemlig meget ubehageligt, særligt i
442 Asien og på Filippinerne, der var det så ulækkert.
443
444 C: Fordi der var skrald i vandet eller?
445
446 I: Ja, jeg svømmede ind i en gammel bh. Altså i et land hvor der er absurd mad, absurd syre, en
447 politiker, en præsident der vil gøre så meget op med narkokulturen i Filippinerne at nu må man
448 skyde folk front blank på gaden. Det er jo helt vildt og tænk at være nået dertil. Også er
449 sexturismen simpelthen så uklædelig, det var så voldsomt.
450
451 C: Hvorfor vil du ikke konfronteres med det, der er under vandet?
452
453 I: Vil jeg ikke konfronteres med det?
454
455 C: Jamen du har set at alt det her skrald ligger i vandet og nu holder du så op med at dykke,
456 hvorfor gør du det?
457
458 I: Nå så mener du, så løber jeg fra det i stedet for at gøre noget ved det?
459
460 C: Nej nej jeg mener ikke noget. Jeg spørger bare.
461
462 I: Amen prøv lige at spørg igen - jeg tror ikke jeg forstår spørgsmålet så.
463
464 C: Du har fortalt at du er holdt op med at dykke, og du har ikke fortalt din mand hvorfor, fordi du
465 kan ikke lide at se hvad der er under vandet. Hvorfor er det så at du stopper?
466
467 A: Det kan sagtens bare være fordi at man synes det er ulækkert, eller fordi man egentligt bliver
468 lidt ked af det over at se hvordan det faktisk står til.
469

470 I: Nå nej, jeg er jo sådan en der bliver helt vild vred og jeg gider ikke komme op i en kontekst
471 hvor jeg bliver helt vildt vred og så vil min mand bare gerne være rigtig begejstret fordi vi har
472 set en rokke eller et eller andet magisk. Også er jeg bare hende den sure. Vi har faktisk lige
473 været inde og se Black Panther også blev jeg jo bare herre sur. Og de andre var bare sådan jaaa
474 fed Science Fiction, og jeg var bare totalt sur. Og det kunne jeg godt høre at det skulle jeg bare
475 lige pakke sammen med.

476
477 C: Og det bryder du dig ikke om, det at være hende den sure og negative, besværlige...
478

479 I: Jamen nej og de bliver jo også bare helt vildt trætte af det. De er jo så trætte af at vi ikke bare
480 kan gå ind og se en Science Fiction film uden at det skal tages til et niveau.

481
482 C: Hvorfor bliver de irriteret over det?
483

484 I: Fordi de synes det var en dejligt film. Vi kan jo ikke læse avis uden at de skal debatteres. Det
485 bliver de lidt trætte af. Altså avis er fint men de synes at jeg nogle gange er for meget imod den
486 måde verden bliver holdt i live på.

487
488 C: At du bliver oprevet eller at du vil snakke om det?
489

490 I: Ja.

491
492 C: Og hvorfor gør du det så ikke hvis det er vigtigt for dig?
493

494 I: Det ved jeg ikke - det gør jeg nok bare ikke. Ej det er ikke rigtigt det gør jeg faktisk også. Mit
495 arbejdsliv er fyldt med holdninger så der gør jeg alt muligt.

496
497 C: Så der får du måske også dit afløb for det på sin vis?
498

499 I: Ja.

500
501 C: Og det skal det ikke handle om når du er sammen med din familie nødvendigvis?
502

503 I: Jo det skal det lidt, men vi behøver ikke ødelægge en god tur i biffen, med at sure debattøren
504 er med på slæb igen. Altså hun må godt nogle gange også bare være den søde mor. Den søde
505 mor kan godt have en holdning ikke, en det kan godt tage en drejning nogle gange.

506
507 C: Vil du helst være søde mor eller vil du helst være opdragende mor?
508

509 I: Jeg vil helst være søde mor, men søde mor kan også godt have en holdning.

510
511 C: Det vil du gerne give videre til dine børn?
512

513 I: Jamen det har jeg også. De har uden tvivl masser holdning.

514
515 C: Hvor finder du inspiration til madlavning henne? Nu sagde du lige at du var vokset op i et
516 hjem der havde mange inspirationskilder. Hvad er dine egne?

517

518 I: Ja, jeg er ikke så god til at opsøge inspiration. Jeg er tilgængelig rigtig god til at digte og selv at
519 have lyst til at prøve noget nyt af. Og sådan var vores køkken også derhjemme. Jeg finder
520 inspiration i, det at genanvende noget mad fra i går til noget magisk i dag, det synes jeg er rigtig
521 sjovt ik.

522

523 C: Hvorfor er det sjovt at genopfinde eller forlænge dets levetid?

524

525 I: Jamen jeg har lidt en stolthed i at skrabe indersiden af ægget, hver gang at jeg har åbnet et æg,
526 så skraber jeg indersiden ud. Min mor sagde altid at der lå for en øre æg derinde. Og det skal
527 man lige huske, at der jo har været en tid hvor det at have æg på bordet det skulle man være
528 glad for. Hvis det stod til mig, og jeg er ikke religiøs, men så sagde vi faktisk bordbøn og takkede
529 for det. Det ville de ikke bryde sig om hjemme hos os.

530

531 C: Altså at man til bordbøn lige takkede gud eller at man måske bare takker moder natur eller?

532

533 I: Ja takker for at vi sidder her og er så røvhamrende privilegerede.

534

535 C: Hvorfor er det vigtigt at vise taknemmelighed?

536

537 I: Altså jeg synes jo at Danmark er så ekstremt rigt selv ikke rige er ekstremt rige, og det
538 glemmer vi når vi drøner rundt i sådan en utilfredshed, som fylder meget og som også nogle
539 gange fylder rigtig meget hos mig. Jeg synes det er vigtigt at huske på at vi er drøn heldige.

540

541 C: Så har vi en anden afdeling. Nu ved jeg godt at du ved hvordan produktet ser ud, men bare
542 lige sådan for kicks

543

544 I: Jamen det er jo faktisk altid sjovt lige at kigge på den igen.

545

546 C: Nu tager jeg lige produktet frem.

547

548 I: Det er faktisk ret sjovt lavet det der.

549

550 C: Hvad tænker du når du ser produktet?

551

552 I: Hvor overdrevet meget den ligner kød. Det er så vildt.

553

554 C: Hvorfor ligner den kød?

555

556 I: Jamen det gør den fordi, de rammer lige præcis den der burger. Jeg synes det er så godt lavet.
557 Og det er den burger vi savner. Burger er også sådan en byg selv mad og vi kan rigtig godt lide,
558 nybagte boller. Min mand elsker at bage boller. Hele det der burger-koncept, en sommerferie
559 købte vi faktisk sådan en bog, der var ungerne mindre. Ellers køber jeg faktisk ikke kagebøger
560 min mand har jo et hav af Meyers bøger fordi han arbejder for Meyer. Men vi købte en burger-
561 bog hvor man kunne bladere, der var ligesom tre lag sider hvor man kunne bladere i den, så først
562 valgte man bollen, også valgte man fyldet også kunne man så sidde og bygge en burger gennem
563 bogen. Og det er lige præcis sådan et produkt som vi ikke kan lave længere, for vi bryder os ikke

564 om en kikærtebøf i en burger det er helt vildt kikset. Det bryder vi os virkelig ikke om hjemme
565 hos os hverken veganere eller vegetarer.

566
567 C: Det tilfredsstillende simpelthen ikke burgertrangen?

568
569 I: Nej for det bliver sådan noget brød, med brød på. Og det synes jeg er ulækkert. Så det savner
570 vi rigtig meget og det her produkt, det kunne med det samme give os det. Vi var faktisk lidt
571 varsomme med det i starten så vi startede med at lave det til en fars, hvor det viser sig at den
572 faktisk har en enormt underlig konsistens som næsten flød ud da vi lagde det ned på panden.
573 Men så var det sådan en squash, gulerods, løg fars og det smagte røver godt og vi var bare sådan
574 hvad? Hey burgere det har vi ikke fået i lang tid. Så vi har faktisk måtte spise burger igen dagen
575 efter og der gad min mand ikke lave farsen så han lavede dem også bare, sådan der hvor det
576 også fungerede.

577
578 C: Altså hvor han bare stegte produktet?

579
580 I: Ja hvor vi bare stegte det og vi var sådan hey det smager da faktisk godt det der. Så der var
581 noget som vi godt kan lide at spise på en måde som vi godt kan lide at spise på. Og det er jo
582 ellers en måde som vi ikke kan spise på ellers som ikke kødspisende.

583
584 C: Hvad synes du om det når du kigger på pakken her?

585
586 I: Jeg tænker at jeg synes det ser godt og ordentligt ud. Og jeg kan forstå det - for det ligner noget
587 som jeg skal til at bruge. Det ligner det jeg plejer at bruge. Jeg skal bruge hakket oksekød og det
588 fortæller det at det er - det er noget hakket oksekød. Det har det der snoede udseende, samme
589 slag etikette og det er samme type plastik.

590
591 C: Hvorfor kan du godt lide at det ligner hakket oksekød når du egentligt har fravalgt kød?

592
593 I: Jamen de fortæller mig jo at det ikke er hakket oksekød. Men det signalerer at jeg kan bruge
594 det til det samme mangler hakket oksekød. Og det kommunikerer de ordentligt at det der, det
595 er. Samtidigt med at jeg ikke er i tvivl om at der ikke er kød i.

596
597 C: Så du føler ikke at du går på kompromis med hverken dine holdninger eller din lyst?

598
599 I: Nej, nej slet ikke. Det eneste de kommunikerer for mig, det er at produktet kan bruges på de
600 hakket kød områder som at jeg savner. Fx burger eller frikadelle.

601
602 C: Hvad synes du om navnet?

603
604 I: Igen det fortæller den helt rigtige historie. Det gør det helt bestemt. De vækker ikke
605 væmmelse i mig, for jeg kan tydeligt se at det ikke er kød.

606
607 C: Hvordan kan du se at det ikke er kød?

608
609 I: Jamen der står jo 'Naturli' og så står der hundrede procent plantebaseret.

610

611 C: Hvorfor er det at Naturli' betyder at det ikke er kød?
612
613 I: Jamen det er jeg faktisk i tvivl om. Det var faktisk min mand som købte det, og han sagde at
614 han havde fundet det i vegetarmontren eller var det... Det var i hvert fald ikke henne ved siden
615 af kødet. Jeg bliver lidt i tvivl om hvilken montre det var, for det hører jo nok med til historien
616 hvor at vi snakkede om at det faktisk var ærgerligt at det ikke lå ved siden af kødet for det synes
617 jeg havde været smart.
618
619 C: Det gør det i min Føtex.
620
621 I: Nå gør det det.
622
623 C: Ja.
624
625 I: Nå okay.
626
627 C: Det var derfor jeg tænkte at hvis du ville lede efter dette produkt så ville du finde det over ved
628 siden af kødet. Hvorfor fortæller det dig så, når du ser der står Naturli' at det ikke er kød? Er det
629 fordi at du ved at Naturli' er.
630
631 I: Jamen jeg så jo først om det på den der LinkedIn tråd. Det var faktisk der jeg opdagede det og
632 hørte om det fra andre før at jeg selv købte det. Vi har faktisk først smagt det her i weekenden
633 fordi at jeg ikke egentligt er til at købe præfabrikerede mad, jeg havde ikke sådan tænkt at lede
634 efter det. Vi var igang med at indordne os under at vi skulle finde vores egen løsning på
635 kødsovsen og vi havde nok også fundet en løsning. Når vi havde sat vores hjerner til det, så
636 havde vi nok fundet den rigtige burgerbøf som ikke var kikærtebøffen.
637
638 C: Hvad betyder det for dig at den er præfabrikeret?
639
640 I: Jamen fordi jo flere gange den har været igennem en maskine jo værre bliver det. Jo flere
641 ressourcer er der blevet brugt på at lave det.
642
643 C: Så produktionsomkostningerne ved det her, så rent miljømæssigt er det problematisk?
644
645 I: Ja det kunne jeg forestille mig. Jeg kan forestille mig at det ikke er meget mere vand end det
646 som de bruger på kød. Så jeg vil hellere købe det her fremfor kød. Jeg kender ikke regnestykket.
647 Men jeg kan forestille mig at hakket kød og denne her trods alt, så sparer jeg mest her.
648
649 C: Altså på miljøet?
650
651 I: Ja.
652
653 C: Hvad synes du om prisen?
654
655 I: Den er fin. Den er så fin lige der hvor den skal være synes jeg også.
656
657 C: Det er nemt at den koster 25 kr?

658

659 I: Det er super nemt, jeg var faktisk overrasket over at det var så billigt. Ofte når vi har været
660 igennem nogle andre spisevaner, når jeg fx har været på kure så har det været mega dyrt at
661 købe ind og svære når man skal i helsekost osv.

662

663 C: Så det hjælper at det her er let tilgængeligt i forhold til indkøb og pris?

664

665 I: Ja, det gør det. Hurtigt ind i køleskabet og det har hurtigt taget den plads for noget vi savnede.

666

667 C: men nu hvor du har prøvet det, hvad synes du så om det?

668

669 I: Jeg synes det er fint. Min mand lavede kødsovs i lørdags hvor jeg ikke var hjemme og så spiste
670 vi det som rester om søndagen til frokost og det smagte bragende. Og så søndag aften købte vi
671 mere af det, min mand købte to pakker. Så det viser sig jo at vi havde et behov for at få hakkekød
672 tilbage i vores liv. Gud ej jeg tror faktisk vi har købt det tre gange siden. Altså det er virkelig
673 meget. Så har vi lavet burger to gange. Så først lasagne, så lavede vi frikadeller både i ovnen og
674 stegt, også dagen efter lavede jeg sådan en fars med en burgerbolle til. Og fordi det blev så
675 lækkert, så købte Christian det i går og lavede det bare som det var til burgerer. Og det spiste vi
676 så, som rester. Har vi måske spist det hver dag i den her uge? Gud det tror jeg altså at vi har?

677

678 C: Hvorfor så meget?

679

680 I: Jamen jeg tror vi har savnet hakket kød, det tror jeg vi har. Det var velkendt at arbejde med.

681

682 C: Og var det rart?

683

684 I: Ja.

685

686 C: Hvorfor var det det?

687

688 I: Jamen mad må ikke tage for mange kræfter hvor der også skal laves lektier og fodbold og
689 nogle går til teater. Og i går cyklede vi helt til Østerport til dans i sådan noget slud. Når man så
690 kommer hjem, så står jeg ikke i en time og tænker hmm hvad kan jeg lave med grønkål altså der
691 er jeg ikke.

692

693 C: Det skal være nemt eller overskueligt?

694

695 I: Ja vi er sådan en familie der også har haft en grød dag på ugen og en rugbrødsdag.

696

697 C: Hvor det er nemt at gøre klar?

698

699 I: Ja og så når man skal stå og være meget opfindsom i hverdagen der er det jo rart det bare
700 kører med det fars der.

701

702 C: Det var så velkendt? Hvorfor var velkendtheden rar?

703

704 I: For nemheden, så skal jeg ikke opfinde en ret. Så kan jeg lave den ret jeg plejer at lave så som
705 jeg ved hvem der kan lide og lige hvordan den skal serveres.

706

707 C: Var der noget tryghed i det også?

708

709 I: Ja det var der også. Og ved sådanne retter det diskuterer vi ikke så meget. Altså mange gange
710 så vil min tolvårige, det lyder sindsygt latterligt, men han er en ung mand med bud på livet, hvis
711 det ser meget anderledes ud, så gider han ikke rigtigt spise det. Du spurgte faktisk ikke ind til
712 frokost. Og der har vi faktisk haft et skift efter min datter hun besluttede sig for at være vegetar.
713 Hun er meget vegetar. Vi skulle spise fastfood, hun havde inviteret en en veninde til at vi skulle
714 spise fastfood til hendes fødselsdag. Så vi tog på en thai-restaurant og købte vores fastfood og
715 drengene de ville gerne på Burger King på den anden side af gaden og hente det med hjem. Hun
716 ville ikke engang gå med ind på Burger King. Hun kan nogle gange godt have besluttet sig for at
717 alle andre skal indordne sig efter at hun har besluttet sig for at være vegetar. Men min søn gik
718 fra i sommers, altså vores 12'er, at han havde været på en madlejr - og det var det som jeg ville
719 fortælle at han har været sådan en dreng der hovedsageligt spiste hvide ting: ymer, spaghetti,
720 bananer, hvidt brød, rigtig meget remolade, og da han kom på en madskole. Der har man en kok
721 der står og laver mad sammen med børnene.

722

723 C: Så de lærer selv at prøve.

724

725 I: Ja, de går simpelthen ud af klasseundervisningen og hen til et køkken, og så står der 4 elever
726 og laver mad og det er dem der serverer maden sammen med kokken og så sidder alle og spiser
727 sammen med deres undervisere. Det er en helt anden madkontekst. Og så havde vi lige pludselig
728 et barn som kom hjem og siger hvad vi fik at spise i dag, det skal vi altså prøve at have og spise
729 herhjemme. Okay hjemmelavede pasta med pesto, jamen det kan vi da godt. Vi havde sat vores
730 pastamaskine på loftet men så må vi da op og hente den. Vi havde faktisk opgivet at lave sådan
731 noget. Så der kom faktisk nogle nye ting ind, fx det her produkt som han er nysgerrig omkring
732 på. Og det sjove er at han faktisk synes at det her produkt smager bedre end kød. Hvad han ikke
733 kan huske er at han ikke kunne lide hakket kød.

734

735 C: Da han var helt lille?

736

737 I: Han kunne slet ikke lide det da han var 10 år heller. Men altså når man serverer det her
738 produkt så skal bøffen altså virkelig serveres varm, for ellers står den og bliver kold og det er
739 ikke så lækkert med det der fedt. Det er jo ikke... Altså jeg tror det er lækkert fordi det er en
740 kontrast til bollen.

741

742 C: Så tror du altså din og din mands begejstring der har smittet af på ham også?

743

744 I: Nej det tror jeg. Ikke der, for det kan faktisk ofte vække trods. Nej han er ikke hoppet med på
745 den vegetarbejstring vi andre har haft. Det gider han ikke.

746 C: Men han kan godt lide det der?

747

748 I: Ja det kan han godt.

749

750 C: Men kender du andre der spiser det?

751

752 I: Jamen de har talt dårligt om det? De kan ikke lide konsistensen af det, de synes det er smattet,
753 de kan ikke lide at røre ved det og min vegetarveninde, som er ret konfronterende med at hun
754 er det, hun siger at fordi det er præfabrikeret så vil hun slet ikke have det. Men altså der er en
755 masse andre ting hun spiser.

756

757 C: Hvem tror du produktet henvender sig til?

758

759 I: Jeg håber, og det gør mig glad at det ligger ved siden af kødet, for på den måde så håber jeg at
760 det tiltaler hr og fru Madsen. Jeg tror ikke at det her det er et vegetarprodukt. Det er også derfor
761 det er godt for sådan en familie som os hvor vi er så spraglede. Jeg håber at min storebror som
762 er totalt konventionel, men alligevel har haft en eller, at han begynder at købe det her. Jeg tror at
763 det her er så tæt på at det kunne blive almindeligt.

764

765 C: Tror du det har en større appel for kødspisere end vegetarer?

766

767 I: Ja det tror jeg helt sikkert, for vegetarer har løst den hurtle det er. Hvis det bare havde været
768 mig og Silke, jamen så havde vi ikke købt det, så havde vi løst det. Det er fordi de andre bliver
769 ved med at have det problem. Jeg tror Silke og jeg vi havde eksperimenteret med at få lavet en
770 eller anden funky bøf til de der. Og jeg tror også sagtens at hende og jeg vi kunne sagtens have
771 givet os ud i at lave vores egne vegetarpølser. Sådan noget kunne vi godt have begivet os ud i
772 bare, hende og mig.

773

774 C: Så du tror ikke nødvendigvis at det er vegetarers bønner der er blevet hørt ved at det her
775 produkt kommer?

776

777 I: Nej for så ville det heller ikke være blevet pakket ind sådan der.

778

779 C: Hvorfor skulle kødspisere købe det?

780

781 I: Fordi jeg tror der er rigtig mange kødspisere som godt vil tage stilling, men som ikke ved
782 hvordan får de lavet deres frikadelle. Så hvis det her det ligner frikadellen jamen så kan det godt
783 være at det kan være at de kan lave det alligevel. Eller noget helt andet hakket. Der er fx noget
784 mine børn elsker og det er boller i karry, de elsker, elsker, elsker det. Men det er sådan at hvis
785 min mand har lavet det inde på arbejdet så har han det med hjem til os. Og det savner de at
786 spise. Så en dag havde han taget det med hjem og drengene var glade og Silke var sådan øv det
787 kan jeg ikke spise - ikke engang sovsen, hvad skal jeg gøre? Hvor at der tænkte jeg nemlig ved
788 det her produkt at der vil jeg prøve at bruge det til den ret. Hvor det har jeg prøvet at lave med
789 grøntsager men det fungerede slet ikke. Det blev for opløst nede i det vand. Så det er jeg ret
790 spændt på.

791

792 C: Hvorfor tror du at produktet overhovedet er kommet på markedet?

793

794 I: Jeg håber da at det er for at battle at Danmark er dem der spiser aller mest kød i hele verden.
795 Det håber jeg da.

796

797 C: Så det er at producenten der har et højere formål med det, altså om at sætte kødforbruget
798 ned?
799

800 I: Nå nej nej, jeg tror producenten har set at der er et potentielt marked for at omvende
801 forbrugerne. Men det er da sikkert også en holdningsting. Jeg har faktisk tænkt på hvem det er
802 som producerer det. Jeg ved ikke hvem det er.
803

804 C: Det her mærke det kender du ikke?
805

806 I: Næ, det har jeg ikke lagt mærke til. Hvad er det?
807

808 C: Jamen altså det er en producent der har fx soya mælk, havre mælk, sådan nogle små
809 veggiebites, som er soyagranulat. De laver sådan nogle veggieprodukter.
810

811 I: Nååå det er dem som laver min mandelmælk. Jeg har altid mandelmælk eller rismælk i
812 køleskabet. Jeg har ikke lige lagt mærke til hvad brandet er.
813

814 C: Det betyder ikke så meget for dig?
815

816 I: Næ.
817

818 C: Nu sagde du boller i karry, så hvis du skulle lave en ret med det her produkt, så ville det være
819 det?
820

821 I: Ja det kunne jeg godt tænke mig at prøve.
822

823 C: Har du bemærket at der har været en del skriverier i aviser og på de sociale medier?
824

825 I: Jeg har ikke læst artiklerne, men jeg har godt set det. Jeg var lige med på den ene ting på
826 LinkedIn hvor I fangede mig, men ellers har jeg ikke rigtigt fulgt med der?
827

828 C: Hvorfor tror du at der har været skrevet så meget om det?
829

830 I: Jamen hvorfor? Det er vel fordi at det erstatter kød og betyder meget for nogen?
831

832 C: Hvorfor betyder det så meget for nogen?
833

834 I: Jamen altså Danish Crown, de mister jo 8-10% af deres marked hvert år, det er ret vildt. Og
835 det gør jo at der er nogle danskere der er holdt helt op med at spise koteletter. Jeg kan ikke
836 huske sidste gang at jeg overhovedet kunne få det lort ned. Men jeg har ikke spist svinekød i
837 mange, mange år.

838 C: Jamen hvorfor tror du så at det vækker så stærke følelser og ikke bare for producenten men
839 også for andre mennesker?
840

841 I: Jamen okay så er det der vi er. Det der er med det der svin det er blandt andet at det er en af
842 de ting der gør at vi er så velstående et land i dag. Hele den produktion har jo gjort noget. Ikke
843 bare for vores samfund, men for vores bønder, så vores bønder ikke bare var sådan nogle fattige

844 nogen, det har været vores uprising. Det gør at vi ikke har de klassiske classeskel længere. Så jeg
845 kan godt forstå hvorfor at det er svært at give afkald på svinet fordi at det er nært for os. Det er
846 nemt at tilberede, det står os nært, det står i historien.

847

848 C: Så det er nærmest taknemmeligheden man udfordrer?

849

850 I: Ja det er jo det, der er lidt forfærdeligt og så skærende en kontrast til det der sker i forhold til
851 den muslimske verden. Så der er alt muligt holdningsmæssigt i denne her lille pakke. Jeg tror
852 ikke at det er et produkt til muslimer, men det er nok til den kreative klasse.

853

854 C: Hvorfor er det et kreativ klasse produkt?

855

856 I: Fordi vi gerne vil tage stilling men så stadigvæk...

857

858 C: Så du tænker der stadig er meget signalværdi i det?

859

860 I: Ja men en ting er hvad man signalerer til andre, det må folk sådan set selv om, men der er
861 rigtig mange i den kreative klasse, der rigtig gerne vil skære ned på deres kød og jeg tror der er
862 rigtig mange i den kreative klasse de spiser kød. De har køddage. De har ikke ikke køddage. De
863 er flexitarer eller hvad det er man kalder det. Jeg tror når man taler om sådan et produkts vej, så
864 tror jeg at det her produkt kan gøre at man kommer over til mainstream kunderne også starter
865 man i den kreative klasse så når det har været på bordet der, så bliver det mainstream. Fik jeg
866 svaret på alt det der holdnings noget der. Hvor var du på vej hen der?

867

868 C: Jamen det synes jeg.

Meningskondensering Iben

Udsagn	Tema	Tolkning	Nyt tema
<p>1. Og alt dernede smager sådan. Og så så vi noget slagteri og jeg fik det sådan i det hele taget lidt nederen ved overforbrug af mad og det satte sig så lidt i mig ved at se på det kød. Jeg ved ikke rigtigt, jeg kunne ikke spise det mere. Jeg fik kvalme af det, uden sådan at jeg tog stilling til det. Så synes jeg bare det hele det var lidt ulækkert.</p> <p>2. Ja. Men nu hvor jeg er vokset op i mellemøsten, så elsker jeg bare stadig virkelig shawarma. Så står jeg på gaden og bare har helt vildt lyst til en shawarma, så går jeg ind og køber det. Og er jeg til et bryllup og der er den lækreste steg så spiser jeg det, fordi jeg har lyst til at være med. Og det er i en kontekst hvor at det er sjovt at spise. Vi har faktisk også lige at være ude at besøge en Masai og hans stamme og der spiser jeg kød. Det ville være vildt pinligt hvis</p>	<p>Dårlig oplevelse med fremmed madkultur i Filippinerne.</p> <p>Madimpulser og -lyst handler om kontekst</p>	<p>Iben har tre fingerregler når det kommer til madindkøb: forskelligt farvede grøntsager, økologi og et minimum af emballage. Holdningen til emballage er dog ikke stærkere end, at hun ikke aktivt gør noget for at begrænse den emballage hun får med sig, når hun køber fødevarer. Hun skyder skylden videre til producenterne, og stiller sig uforstående overfor hvorfor der bruges så meget emballage. Hun kærer sig om miljøet og frygter for det, grundet emballages miljøskadelighed. Det har hun selv set på Filippinerne, men her er det igen "store firmaers" skyld, fordi deres kapitalistiske virke har fatale følger for mennesker i fattigere dele af verden. Hendes madværdier er derfor meget bundet til et socialpolitisk sindelag hos Iben. Hun tænker over råvarers værdi, og at man bør være meget taknemmelig over at være i et så privilegeret land som Danmark, men hendes nysgerrighed vinder alligevel over</p>	<p>Socialpolitisk madværdisæt</p>

<p>ikke jeg gjorde det.</p> <p>3. Ja. Der er der ikke noget som altså man ikke spiser. Jeg vil ikke gå på kompromis med den sociale kontekst. Jeg omtaler heller ikke mig selv som veganer eller vegetar eller noget som helst. Jeg bruger slet ikke det ord.</p> <p>4. Ja det gør jeg. Der skal forskelligfarvede grøntsager på, det er sådan en fingerregel jeg tænker at jeg går efter. Økologi, også kigger jeg rigtig meget på emballage, jeg håber på at jeg ikke får for meget emballage med, for ellers så ryger der jo bare så meget emballage med.</p> <p>6. Jeg synes det er helt vildt at der er så meget plastik på grønt, det kan jeg simpelthen ikke begribe. Min mand han siger at det er fordi det så holder sig bedre. Det er jo helt vildt.</p> <p>7. Jamen fordi den skader vores miljø. Altså vi tager for meget og vi giver for meget lort tilbage. Og</p>	<p>Den sociale kontekst står over madholdning</p> <p>Madværdi (- forsk. grøntsager, økologi, minimum emballage)</p> <p>Friske grøntsager skal ikke være i emballage</p> <p>Emballage har store samfundsmæssige- og klima/miljømæssige</p>	<p>hendes holdning til fødevarer.</p>	
--	---	---------------------------------------	--

<p>det var faktisk også det som der var med Filippinerne og det fik jeg måske ikke lige udtrykt. Filippinernes årstider er så forskubbede at i december, hvor de plejer at have deres orkaner det er nu i januar, og det gør at det går udover deres landbrug, det gjorde at vi som turister som var på ferie, vi blev udsat for tre store orkaner og den ene måtte vi faktisk blive evakueret fra. Og det gjorde at vi ikke kunne komme ud og dykke fx. Så de penge vi havde regnet med at bruge på det, dem endte vi så med at tage med hjem. Og det betyder jo så at Filippinerne gik glip af de penge, penge som de jo er ret afhængige af. Så det var den ene ting jeg tænker, det er vores klima ødelægger det for deres lands økonomi samtidigt, så har de en eller anden politisk livsløgn, hvor de store firmaer reklamerer så meget for fast food at de dræber de fattige. Fordi de fattige tror at de skal spise sådan for at være</p>	konsekvenser		
---	--------------	--	--

<p>civiliserede mennesker, men det er politikerne, der sidder og tjener på det. Det er jo et helt sindsygt styre, og det er vildt at få et indblik i det. Det var simpelthen så uhyggeligt.</p> <p>8. Jamen det er uhyggeligt at der sidder nogle mennesker, med noget magt som kan manipulere med de små, som de skal drive nogle penge ud af ved at gøre dem syge af vores verden og gøre vores verden mere syg. Og det synes jeg bare er rigtig uhyggeligt.</p> <p>9. Omvendt så håber jo at al emballage bliver noget som ikke kun er genbrugt plastik men noget som der kan blive endnu mere genbrugeligt og at vi har et system om vores lejligheder der gør det endnu lettere for os.</p> <p>C: Så hvad gør du ved det udover at sorterer i det derhjemme?</p> <p>I: Jeg gør ikke noget ved det.</p>	<p>Vesten vs. Østen</p> <p>Emballage i evig cirkel</p>		
---	--	--	--

C: Der er ikke nogen brands som du fravælger at købe eller nogle varer som du fravælger at købe fordi du ikke kan blive fri for emballagen?

I: Altså der er jeg ikke helt nået til endnu.

10.I: Ja, jeg er ikke så god til at opsøge inspiration. Jeg er tilgængelig rigtig god til at digte og selv at have lyst til at prøve noget nyt af. Og sådan var vores køkken også derhjemme. Jeg finder inspiration i, det at genanvende noget mad fra i går til noget magisk i dag, det synes jeg er rigtig sjovt ik.

C: Hvorfor er det sjovt at genopfinde eller forlænge dets levetid?

I: Jamen jeg har lidt en stolthed i at skrabe indersiden af ægget, hver gang at jeg har åbnet et æg, så skraber jeg indersiden ud. Min mor sagde altid at der lå for en øre æg derinde. Og det skal man lige huske, at der jo har været en tid

Holdning, men ingen aktion

<p> hvor det at have æg på bordet det skulle man være glad for. Hvis det stod til mig, og jeg er ikke religiøs, men så sagde vi faktisk bordbøn og takkede for det. Det ville de ikke bryde sig om hjemme hos os. </p> <p> 11. Altså jeg synes jo at Danmark er så ekstremt rigt, selv ikke rige er ekstremt rige, og det glemmer vi når vi drøner rundt i sådan en utilfredshed, som fylder meget og som også nogle gange fylder rigtig meget hos mig. Jeg synes det er vigtigt at huske på at vi er drønheldige. </p> <p> 12. Det var faktisk der jeg opdagede det og hørte om det fra andre før at jeg selv købte det. Vi har faktisk først smagt det her i weekenden fordi at jeg ikke egentligt er til at købe præfabrikerede mad, jeg havde ikke sådan tænkt at lede efter det. Vi var igang med at indordne os under at vi skulle finde vores egen løsning på kødsovsen og vi havde nok også fundet en løsning. Når vi havde sat </p>	<p>Cirkulær mad</p> <p>Utilfredshed overskygger taknemmelighed</p> <p>Nysgerrighed/nemhed/mijøværdis holdning overholdning til præfabrikeret mad</p>		
--	--	--	--

<p>vores hjerner til det, så havde vi nok fundet den rigtige burgerbøf som ikke var kikærtebøffen.</p> <p>C: Hvad betyder det for dig at den er præfabrikeret?</p> <p>I: Jamen fordi jo flere gange den har været igennem en maskine jo værre bliver det. Jo flere ressourcer er der blevet brugt på at lave det.</p> <p>C: Så produktionsomkostningerne ved det her, så rent miljømæssigt er det problematisk?</p> <p>I: Ja det kunne jeg forestille mig. Jeg kan forestille mig at det ikke er meget mere vand end det som de bruger på kød. Så jeg vil hellere købe det her fremfor kød. Jeg kender ikke regnestykket. Men jeg kan forestille mig at hakket kød og denne her trods alt, så sparer jeg mest her.</p>			
<p>1. Jamen aftensmad det er meget forskelligt hos os.</p> <p>2. Da de var yngre lavede jeg et</p>	<p>Ikke fast madrepertoire</p>	<p>Der er ikke noget fast repertoire i Ibens hjem for, hvilken mad der laves. Børnene eksperimenterer med hvad de vil have og ikke have og det gives</p>	<p>Konfliktskypleasing</p>

<p>morgenbord, men vi spiser meget forskellig morgenmad, så egentligt fungerer morgenen meget godt med at man selv tager sin morgenmad.</p> <p>3.Jamen jeg synes at børnene lige skal have lidt ekstra gulerødder og så er der altid en som rigtig godt kan lide den der slags ost og en som godt kan lide en anden slags ost og ej skal vi ikke også lige lave. Så jeg tror måske det er mange ambitioner er hvad det er. Mange har noget som de godt kan lide som de gerne vil have med.</p> <p>4.Sådan så man kan designe sin egen mad, at man ikke behøver at have den gullash, som der var et menneske der bestemte, og det skal spise på den måde som den person har bestemt. Det kan vi faktisk også alle sammen rigtig godt lide - særligt på deres fødselsdage kan de rigtig godt lide at det er mad, der er serveret på den måde.</p>	<p>Selvbestemmelse over ensartethed</p> <p>Tilgodese alles behov/lyst</p> <p>Ingen topstyring</p>	<p>der plads til. Der er en konfliktskyhed, fordi Iben har holdninger om, at mad ikke må være besværligt og der ikke må gives plads til særbehov. Men hun er bange for at være den opdragende mor fremfor den søde mor, ligesom hun ikke vil stresse/irritere sin mand. Så der bruges enormt meget energi på mad, trods hun siger, at det ikke må være besværligt. Familieharmonien står først for hende - også over hendes egentlige holdning. Det fremtrædende her er, at hun flere gange nævner, at der ikke må lægges noget ned over hovedet på nogen.</p>	
---	---	--	--

<p>5. Min mand han kan godt være lidt gammeldags, han vil stadig gerne lave kødsovs. Så en dag havde vi lavet pølser og så havde vi spist dem, og så bagefter går det op for min datter at det er kød og så siger hun sådan jeg vil simpelthen ikke spise det mere, er pølser også kød? Hun bliver sådan helt indigneret, er det også kød? Hvorfor faen serverer i det for mig agtigt. Men problemet med hende det var, at hun spiste ikke grønsager. Hun spiste heller ikke kikærter og hun ville heller ikke spise linser. Så vi var sådan jamen okay hvis ikke du vil spise det, så må vi jo øve os i det, så må vi eksperimentere. Hvordan kan du egentligt lide de forskellige grønsager. Hun kunne kun lide gulerødder, hun kunne ikke lide rød peber. Og så bliver det altså virkelig svært at lave aftensmad. Så vi brugte mange måneder på at eksperimentere med mad og snakke om fx blomkål som på den</p>	<p>Forældrenes bøjelighed overfor børnenes holdning/følelser</p>		
--	--	--	--

ene måde smager fint, men ikke på den anden måde, så kunne hun ikke lide det. Så man kan ikke sige at man ikke kan lide blomkål fordi at man måske godt kunne lide det, da det indgik i en karry ret. Så ja, det eksperimenterer vi med og hendes indflydelse, og da hun tog stilling tog jeg ligesom også stilling. Ved du hvad jeg har heller ikke lyst til kød mere, jeg føler det faktisk på samme måde som dig. Så vi begyndte at lave mad, hvor der blev taget hensyn til at vi ikke spiste kød. Og det gjorde vi i sommers og vores 2'er han var helt vildt sur over, det synes han ikke at vi skulle bestemme, så udfordringen var hvordan man laver aftensmad sammen når..

6. Ja og vi snakkede også om det, min mand og jeg, at vi lavede aldrig speciel mad til børn men vi har altid haft den holdning at man spiser det der bliver sat på bordet og den der ikke kan lide den sovs eller det et eller

Særbehandling/føjelighed trods modsat holdning

<p>andet der nu er kommet hen så må du være den der spiser tilbehøret og der kommer ikke ketchup på bordet og der kommer heller ikke remoulade på bordet. Så er der børn der i perioder der har været så kræsne at vi alligevel bliver nødt til at kunne putte nogle ting som gulerodsstænger over. Og der tilgodeser vi det. Men vi indretter os ikke under det.</p> <p>7.C: Så I er glade for mad?</p> <p>I: Ja det synes jeg. Vi kan i hvert fald godt spise. Vi går ikke op i mad, det gør vi ikke.</p> <p>8.Fordi hun kaldte på noget jeg allerede selv var i gang med. Og det var måske også derfor at det fik så meget plads lige pludselig. Og vores teenager han havde haft en periode hvor han var veganer op til. Uden at nedgøre ham på nogen måde så var det måske lidt en ungdomsidealistisk tanke og det var helt sikkert en flirt med det. Det holdt faktisk</p>	<p>Kan lide at spise, men går ikke op i hvad (?)</p> <p>Familiemedlemmernes selvbestemmelsesret</p>		
--	---	--	--

kun lige en måned, fordi det viste sig, at det var for svært med det at være veganer. Vi er en familie, der virkelig godt kan lide ost så han var ret large overfor omskiftet også. Så der var mere i det, at vi ikke skulle have kød på bordet hver dag, som virkede ret naturligt.

9. Jamen han blev irriteret fordi, det siger han ikke, men fordi han står og laver mad hele dagen og nu gad han ikke at det skulle til at blive vanskeligt når han endelig kom hjem. Så vi gjorde det at vi meldte os til Aarstiderne, som jeg i forvejen rigtig godt kan lide. De passede bare lige til vores måde at spise på. Og så tog vi den vegetariske pakke og så sørgede vi for at det blev herre nemt for os. Og så var vi alle sammen enige, hvis vi synes det smagte kedeligt eller festligt. Så vi var alle ligesom lige, samtidigt med at der kom nogle opskrifter ind af døren, der var ret nemme at gå til med alle

Familiens mad må ikke være konfliktskabende

<p>ingredienserne, så det var en rigtig god læringsproces.</p> <p>10. Jamen vi har ikke kød i køleskabet vi køber det faktisk slet ikke. Hvis vi fx skal lave bagte kartofler så er det at vi kan se at ej vi køber lige noget kød for så kan Aslak lige få noget kylling. Det er meget gerne ham, der meget gerne vil have noget kylling eller det er i hvert fald ham som kan blive sur over at der er taget en fælles beslutning henover hovedet på ham om at vi ikke skal have kød.</p> <p>11. Det virker vanskeligt og det er ud af en vane. Ja gad vide hvorfor jeg ikke har gjort noget ved det. Det er fordi når jeg sidder og fortæller om mad, så er der jo mange hensyn som miljøhensyn, men der er også hensyn til min mand. Gider han egentligt gå ned med tre forskellige skraldespande eller får vi egentligt kørt ud på genbrugsstationen med noget helt bestemt som skal</p>	<p>Ingen topstyring over børn</p> <p>Familiens velbefindende/humor står over Ibens holdning</p>		
---	---	--	--

<p>genanvendes.</p> <p>C: Er det fordi at det ikke kun er din egen beslutning?</p> <p>I: Nej nej det er det ikke. Jeg ved godt hvad det er. Nej vent det er fordi at i en dagligdag så er der andre ting som er mere presserende fx skal Aslak hele tiden fragtes til fodbold, mor har vi husket det og det og det? Og når vi er i en stor familie så er der andre behov som lige er lidt mere presserende end det lige nu. Og de kommer til at lægges sig først i rækken.</p> <p>C: Og hvorfor det?</p> <p>I: Fordi det er jo de mennesker jeg elsker.</p> <p>12. Nå nej, jeg er jo sådan en der bliver helt vild vred og jeg gider ikke komme op i en kontekst hvor jeg bliver helt vildt vred og så vil min mand bare gerne være rigtig begejstret fordi vi har set en rokke eller et eller andet magisk. Også er jeg bare hende den sure.</p> <p>13. I: Jo det skal det lidt, men vi behøver</p>	<p>Andres behov før eget</p> <p>Vil ikke være til besvær/irritation</p>		
--	---	--	--

<p>lave så som jeg ved hvem der kan lide og lige hvordan den skal serveres.</p> <p>16. C: Var der noget tryghed i det også?</p> <p>I: Ja det var der også. Og ved sådanne retter det diskuterer vi ikke så meget. Altså mange gange så vil min tolvårige, det lyder sindsygt latterligt, men han er en ung mand med mod på livet, hvis det ser meget anderledes ud, så gider han ikke rigtigt spise det.</p>	<p>Familieharmonien fremfor alt</p>		
<p>1. Jeg spiser bare ikke kød. Altså jeg synes nogle gange når man har de der prædikater på hinanden så kan det godt blive til at folk de har en misforståelse for hvorfor man er vegetar. Og hvis jeg så har lyst til at gå ud og spise en shawarma lige nu så bliver det forkert og det har jeg ikke lyst til.</p> <p>1. Ja, og jeg bryder mig heller ikke om at bruge et ord om mig selv som siger jeg er feminist eller jeg er</p>	<p>Prædikater er hæmmende</p> <p>Prædikater fører til uønskede særhensyn</p>	<p>Iben er måske ud fra en objektiv betragtning vegetar, men vil ikke kalde sig vegetar - hun spiser bare ikke kød. Hun er bange for, at titlen/prædikaten, vil medføre, at hun er til besvær og at hun kan hæmmes i sine valg, hvis hun fx har lyst til en shawarma. Iben er holdt op med at spise kød, fordi hendes lille datter gjorde det og det fik hende til at træffe samme valg - men valget skal ikke medføre besvær for hende selv eller andre.</p>	<p>Deklaration</p>

<p>det ene eller det andet. Jeg er det jo uanset om jeg bruger ordet. Og hvis jeg kommer hjem til dig og skal spise og du har stået og lavet noget lækker mad, så ej det kommer lidt an på hvem det er, men så siger jeg bare at jeg ikke lige spiser kød i øjeblikket, altså sådan, jeg har ikke noget behov for at du skal tænke åh hov kommer der en vegetar og skal spise så må jeg hellere finde en vegetarisk ret. Altså så bliver den sociale kontekst vanskelig synes jeg.</p> <p>2. Jamen det er jeg faktisk fløjtende med. Det må de helt selvom hvad de synes om. Og det samme gælder faktisk også venner og veninder, det må de helt selvom hvad de synes om. Jeg har heller ikke en holdning til mine venners mad eller min families mad.</p> <p>3. Nej det gør jeg ikke. Det er deres problem. Men jeg ved jo godt at det er vores problem, men jeg tror ikke at jeg skæver til andre sådan, det gør jeg ikke. Og jeg har</p>	<p>Holdninger afgør ikke relationer</p> <p>Selvbestemmelse</p>		
---	--	--	--

<p>venner som elsker kød og jeg har venner som er hyper vegetar, sådan nogle som lidt vælger at bære medaljen ikke. Og det styrer de bare helt selv. Det er deres liv.</p> <p>4. Jeg ændrer mig bare ikke af at fortælle hvorvidt jeg er vegetar eller ej.</p>	<p>Mad er ikke et identitetsprædikat</p>		
<p>1. Jamen min mor var et meget sammensat menneske, sådan traditionsnær i nogen ting også meget oprørsk i noget andet. Meget meget speciel.</p> <p>2.I: Jamen jeg var et barn som ikke ville spise. Jeg var faktisk så ikke-spisende, at det grænsede sig til at være en spisevægring. Så jeg havde altid speciel mad. Så jeg fik spaghetti, for det ville jeg spise.</p> <p>C: Bare sådan plain spaghetti?</p> <p>I: Ja og så kom der kødsovs på. Kødsovs skeen var den, der havde været oppe i ærterne og så kom den også op i kødsovsen. Og det var</p>	<p>Både og tilgang</p> <p>Iben fik særkost og ville bestemme selv, fordi hun ellers ikke ville spise og gjorde oprør.</p>	<p>Iben voksede op med sin mor i et hjem, hvor der var mange voksne, og hun var eneste barn. Hun ønskede at gøre lidt oprør, måske for at få opmærksomhed, hvilket hun gjorde ved at være meget besværlig, når det drejede sig om mad. Der var mange ting hun ikke ville spise og i hvert fald ikke, hvad de andre fik. Undtagen i weekenden, når alle var samlede om morgenmaden. Det var en skærende kontrast til hverdagen, når spisning ellers foregik foran fjernsynet. Hun husker derfor også weekendmaden, som noget helt særligt, nærmest som var det en børnefødselsdag hver weekend, hvor der var dækket pænt op - og der ville hun gerne spise. Det der er interessant her er,</p>	<p>Mad som oprør</p>

<p>helt gæk. I min frokostmadpakke ville jeg kun spise marinerede sild og norsk gedeost. Helt gækket. Altså det har været mit eget lille barndomsoprør. Sådan en lille unge der bare helt selv ville bestemme ikke?</p> <p>3. Bare sådan eller ja lidt - jeg ville bare have lov. Der var mange voksne i mit barndomshjem, så jeg husker det som en måde som at få lov til at bestemme lidt selv.</p> <p>I: Vores familie husker jeg gik ret hurtigt over til at sidde og spise ved TV-avisen. Min mor var karrierekvindeså når hun kom hjem sent. Det var de andre i familie som hentede mig. Så havde hun brug for at se nyheder og følge med i dagens nyheder samtidigt med, at vi ligesom skulle spise. Så aftensmad husker jeg ret hurtigt blev en TV-dinner før, at der var TV-dinners. Omvendt så var vi sådan en familie der altid gjorde noget stort ud af morgenmad. Man sidder sammen til</p>	<p>Ene barn mod mange voksne</p> <p>Ensomme tv-dinners vs. fælles morgenmad.</p>	<p>hvordan hun giver sine børn plads til at være "besværlige" ang. mad, men ikke selv vil være til besvær - på nogle områder.</p>	
--	--	---	--

<p>morgenmad og alt kommer ind. Altså sådan syltetøjet bliver hældt op i en særlig syltetøjsskål. Altså lidt en børnefødselsdag hver gang vi skulle spise morgenmad hele weekenden.</p> <p>C: Okay og det var så i weekenden, der havde I sådan en samlende morgenmad</p> <p>I: Ja hvor alle sidder sammen og læser avis og diskuterer og sådan.</p> <p>C: Og det ville du godt spise?</p> <p>I: Ja. Det husker jeg ikke som værende et problem.</p>	<p>Madoprøret ophæves, når alle er samlede.</p>		
<p>1.Hvor overdrevet meget den ligner kød. Det er så vildt.</p> <p>2.Jamen det gør den fordi, de rammer lige præcis den der burger. Jeg synes det er så godt lavet. Og det er den burger vi savner. Burger er også sådan en byg selv mad og vi kan rigtig godt lide, nybagte boller. Min mand elsker at bage boller. Hele det der</p>	<p>Hakket ligner kød</p> <p>Hakket kan opfylde familiens ønske om byg-din-egen-mad, men at alle stadig spiser det samme.</p>	<p>Hakket er ikke vegetarernes bønner, der er blevet hørt, men Naturli' har hørt Ibens bønner. Hun har manglet det produkt, der igen kunne samle hendes familie om en måltidstype, de elsker og hvor alle faktisk spiser det samme. Hakket fjerner meget af den besværlighed, der ellers er i hendes hjem, når det gælder madlavning. Hun kan nemt forstå produktet og lader</p>	<p>Ikke-kødspiserens redning</p>

<p>burger-koncept, en sommerferie købte vi faktisk sådan en bog, der var ungerne mindre. Ellers køber jeg faktisk ikke kogebøger min mand har jo et hav af Meyers bøger fordi han arbejder for Meyer. Men vi købte en burger-bog hvor man kunne bladre, der var ligesom tre lag sider hvor man kunne bladre i den, så først valgte man bollen, også valgte man fyldet også kunne man så sidde og bygge en burger gennem bogen. Og det er lige præcis sådan et produkt som vi ikke kan lave længere, for vi bryder os ikke om en kikærtebøf i en burger det er helt vildt kikset. Det bryder vi os virkelig ikke om hjemme hos os hverken veganere eller vegetarer.</p> <p>3.Ja hvor vi bare stegte det og vi var sådan hey det smager da faktisk godt det der. Så der var noget som vi godt kan lide at spise på en måde som vi godt kan lide at spise på. Og det er jo ellers en måde som vi ikke kan spise på</p>	<p>Hakket samler familien om et fælles måltid alle kan lide</p>	<p>sig ikke skræmme af, at det ligner kød - pakkens udseende og info forsikrer hende om, at det ikke er kød - men signalerer nærmere et redskab hun har manglet. Det udfylder simpelthen et savn og et behov og letter også madlavningen.</p> <p>Iben tror ikke produktet er til vegetarer, dets egenskaber og udseende taler imod det.</p> <p>Den politiske side af hende, håber at det vil omvende og tiltrække mange kødspisere - men i hendes optik kræver det, at den kreative klasse går først.</p>	
---	---	---	--

<p>ellers som ikke kødspisende.</p> <p>4. Jeg tænker at jeg synes det ser godt og ordentligt ud. Og jeg kan forstå det - for det ligner noget som jeg skal til at bruge. Det ligner det jeg plejer at bruge. Jeg skal bruge hakket oksekød og det fortæller det at det er - det er noget hakket oksekød. Det har det der snoede udseende, samme slag etikette og det er samme type plastik.</p> <p>5. Jamen de fortæller mig jo at det ikke er hakket oksekød. Men det signalerer at jeg kan bruge det til det samme som hakket oksekød. Og det kommunikerer de ordentligt at det der, det er. Samtidigt med at jeg ikke er i tvivl om at der ikke er kød i.</p> <p>6. Det eneste det kommunikerer for mig, det er at produktet kan bruges på de hakket kød områder som at jeg savner. Fx burger eller frikadelle.</p> <p>7. Igen det fortæller den helt rigtige historie. Det gør det</p>	<p>Hakket er et genkendeligt produkt</p> <p>Hakket er nemt at aflæse</p> <p>Hakket udfylder et afsavn</p> <p>Er et ikke væmmende-produkt, fordi det skiltes, at</p>		
--	---	--	--

<p>helt bestemt. De vækker ikke væmmelse i mig, for jeg kan tydeligt se at det ikke er kød.</p> <p>8. Jamen der står jo Naturli' og så står der hundrede procent plantebaseret.</p> <p>9. Det var i hvert fald ikke henne ved siden af kødet. Jeg bliver lidt i tvivl om hvilken montre det var, for det hører jo nok med til historien hvor at vi snakkede om at det faktisk var ærgerligt at det ikke lå ved siden af kødet for det synes jeg havde været smart.</p> <p>10. Vejen ind på markedet for Naturli' er vel egentligt at det skal ligne lidt kød for at min søn han fx vil spise det. Han kan faktisk ikke så godt lide kød den dreng men han, der er et eller andet som gør at han vil holde fast i det.</p> <p>11. Ja, det gør det. Hurtigt ind i køleskabet og det har hurtigt taget den plads for noget vi savnede.</p> <p>12. Så det viser sig jo</p>	<p>det ikke er kød</p> <p>Brandnavnet signalerer kød-frit</p> <p>Hakket bør være ved siden af hakkekødet</p> <p>Hakket skal appellerer til kødspisere</p> <p>Hakket er nemt og udfylder et savn til kød - eller det kød kan gøre.</p>		
--	---	--	--

<p>tror der er rigtig mange i den kreative klasse de spiser kød. De har køddage. De har ikke ikke køddage. De er flexitarer eller hvad det er man kalder det. Jeg tror når man taler om sådan et produkts vej, så tror jeg at det her produkt kan gøre at man kommer over til mainstream kunderne også starter man i den kreative klasse så når det har været på bordet der, så bliver det mainstream.</p>			
--	--	--	--

Nye temaer:

- Socialpolitisk madværdisæt
- Konfliktsky pleasing
- Deklaration
- Mad som oprør
- Ikke-kødspiserens redning

Opsummering

Iben er vokset op med en mor, der var både meget eksperimenterende og utraditionel for tiden i sin madlavning, fordi de havde boet i Mellemøsten, men også på sin vis var meget traditionstro. Iben var eneste barn i et hjem med mange voksne og moderen kom ofte sent hjem fra arbejde. Iben var en barneoprører, som kom til udtryk i hendes spisevaner. Der var kun bestemte ting, hun ville spise, og ellers spiste hun ikke. Hverdagen var præget af aftensmad foran fjernsynet og stod i skærende kontrast til weekenderne, hvor der blev dækket pænt morgenbord. Iben sammenligner det med, at det var som om der var børnefødselsdag hver weekend.

I dag bor Iben med sin mand og tre børn. Maden i deres hjem er præget af, at det ikke må være besværligt og heller ikke konfliktoptrappende med børnene. Iben og hendes mand har egentlig en holdning om, at børnene ikke må få særbehandling og faktisk skal spise det, der bliver sat på bordet. Men Ibens børn er eksperimenterende i deres madvaner, den ene havde en overgang, hvor han var veganer, en anden vil gerne have en stor morgenmad, den yngste datter på 8 år er blevet vegetar og har heller ikke stor madlyst om morgenen. Derfor er maden i deres hjem præget af mange hensyn. Morgenmaden spiser man selv, som man har lyst til, undtagen når Iben laver smoothie, så får alle sådan en.

Aftensmaden er præget af, at det er byg-selv-mad, så der er mange ingredienser på bordet og så kan man tage det man helst vil. Derfor er mad, trods intentioner om det modsatte, faktisk ret besværligt, så der tages hensyn til særlige madlyster og også dem, der ikke spiser kød. Iben karakteriserer produktet Hakket, som et, der viste sig at udfylde et savn hos hende og hos familien. De har simpelthen savnet hakkekød, og kan med Hakket lave nogle retter, der tilfredsstiller alle i familien, fx burger eller kødsovs, og dermed kan familien samle sig om et måltid, hvor alle spiser det samme. Det er en stor glæde for Iben, der helst undgår besvær. Familieharmonien går forud for alt og er det, der måske også gør, at Iben ser, hvor meget besvær der faktisk omkranser familiens måltider. Hun vil fx ikke kalde sig vegetar, hun spiser bare ikke kød. Hun vil ikke sættes i bås, hvor hun skal diskutere, hvad hun gør. Hun vægter nemlig den sociale kontekst højere end hendes egne holdninger. Er hun til middag hvor der serveres kød, så spiser hun det, eller undlader bare at tage kødet. Får hun pludselig lyst til shawarma, så spiser hun også den. At blive vegetar var et valg foranlediget af, at hendes 8-årige datter blev det. Måske er det inspireret af hende, at Iben blev det, ellers kan det være i solidaritet med hende, så hun ikke er alene om hendes madvaner, som Iben var det som barn. Hun har tre fingerregler ift. mad: grøntsagerne skal være i flere forskellige farver, det skal være økologisk, og så lidt emballage som muligt. Det er dog nogle som hun ofte går på kompromis med, igen fordi det ikke må være besværligt, slet ikke for hendes familie.

1 **Interview 7 – Christian**

2

3 I: Vil du ikke prøve at beskrive lidt om hvordan I spiste hjemme ved dig dengang du var barn?

4

5 C: Efter lyst vel, der var ikke nogen sære regler på nogen måde.

6

7 I: Okay så ikke nogen sådan faste spisetider eller nogen faste måltider I fik eller?

8

9 C: Jo jo vi havde jo aftensmad selvfølgelig, og der var ofte kød til de retter. Som sagt der var ikke
10 nogle købsmønstre som ikke ville blive betragtet som normalen, så om sige. Det var bare sådan.

11

12 I: Sådan en typisk aftensmad hvordan så den ud?

13

14 C: Ja, det var i det jyske, så frikadeller og kartofler og sovs. Men altså min mor var eventyrlig
15 med sin mor at lave mad på. Hun gik sådan lidt rundt i det spanske, det italienske, det
16 thailandske, det franske køkken og så videre. Så vi fik andre sådan kulturelle anretninger. Men
17 formlen kød, stivelse og smag blev sådan den samme.

18

19 I: Hvorfor tror du det lige var de retter hun gik efter?

20

21 C: Længere kulturvane og tilfredshedsfølelsen af både at få fedt, protein og stivelse. Det giver en
22 enorm en tilfredshedsfølelse at få alle de grupper inddækket i så høj en grad. Så det er noget
23 mange de får en hang til i den ene form eller den anden.

24

25 I: Hvad med den inspiration hun har fået fra andre lande, hvorfor tror du hun har den? Er det fra
26 ferier eller magasiner, altså hvor kommer det fra?

27

28 C: Kogebøger og interesse. Hun har også set madprogrammer i TV og så videre. Det tror jeg var
29 hendes indgangsvinkler. Også er hun typen der ville kede sig når hun lavede det samme hele
30 tiden.

31

32 I: Ah okay sådan lidt eksperimenterende?

33

34 C: Ja det var sådan lidt eksperimenterende.

35

36 I: Hvad med selve middagssituationen, sad I sammen og spiste?

37

38 C: Ja vi sad sammen og spiste, de havde sådan en rimelig stringent holdning til at vi skulle sidde
39 og bare spise og så var det, det.

40

41 I: Okay hvorfor det?

42

43 C: Fordi det, det er der bare rigtig mange som gør. Det er sådan lidt komformitet, du ved det der
44 med at man har hørt en eller anden psykolog sige i TV eller radio engang at man skal sidde
45 sammen og spise og tale under manden og så videre. Jeg synes ikke rigtig det understøttede så
46 meget, for det var begrænset hvor meget der blev talt det meste af tiden. De fleste af os hoppede
47 jo bare hurtigt ind og fik spist også ud igen.

48

49 I: Hvorfor tror du at det var sådan at I ikke talte så meget, men bare fik spist også videre i
50 teksten?

51

52 C: Generelt familiedynamik på det tidspunkt. Mine forældre endte med at blive skilt. Så det
53 havde ikke så meget med vores måltidsvaner og gøre det var bare sammenholdet i familien
54 generelt.

55

56 I: Okay så der var også noget med sammenhold, det der med at sidde sammen?

57

58 C: Ja jeg tror det var det som ideelt var tanken, men ikke det som i praksis blev tilfældet.

59

60 I: Hvad så med den måde som du spiser i dag, hvordan ser sådan en typisk aftensmadssituation
61 eller anden måltidssituation så ud?

62

63 C: Det varierer fra dag til dag. Ofte er det baseret på hvor meget tid jeg har til at lave mad. I dag
64 har jeg fx ikke tid til at lave mad, så det bliver nok pizza eller et eller andet hurtigt jeg kan
65 smække sammen på kort tid.

66

67 I: Bor du sammen med nogen eller bor du alene?

68

69 C: Jeg bor sammen med min forlovede og vores barn på et år.

70

71 I: Spiser I så aftensmaden sammen selvom det er noget I køber udefra eller spiser du bare noget
72 hurtigt i byen og tager så hjem derefter?

73

74 C: Vi spiser sammen.

75

76 I: Er det også noget I plejer at gøre?

77

78 C: Ja så vidt muligt.

79

80 I: Hvorfor tror du det?

81

82 C: Fordi min kæreste mener at det er godt.

83

84 I: Hvorfor tror du hun synes det?

85

86 C: Aner det ikke. Personligt synes jeg det er lidt ligegyldigt hvornår vi bruger tid sammen, så
87 længe at vi gør det. Så er det ligemeget om det er indbefattet af maden.

88

89 I: Det skal altså ikke være over maden I er sammen?

90

91 C: Det kan også godt bare være at sidde og tale sammen. Jeg synes personligt det er bedre at
92 bruge tiden sammen når man ikke spiser, fordi det er da nemmere at holde en samtale når man
93 ikke tygger.

94

95 I: Hvad med madlavning, hvem laver mad typisk?
96
97 C: Det gør jeg?
98
99 I: Hvordan kan det være at det er dig?
100
101 C: Af interesse, jeg kan godt lide at lave mad, det kan hun ikke så godt. Vi er begge okay til det.
102
103 I: Hvad for nogle ting laver du så typisk, er der nogle retter du vender tilbage til?
104
105 C: Ja, altså særligt efter at det er blevet vegetarisk mad, så er det rart at have nogle sikre retter,
106 for det er svære at lave retter som smager godt og som er mættende hvis de skal være
107 vegetariske. Man er nødt til at have nogle safe choices. Der har jeg kørt 10 til 15 retter igennem
108 som jeg kan og som jeg er sikker på kommer til at smage godt. Det meste af tiden forsøger jeg at
109 eksperimentere og prøve noget nyt specielt fordi at jeg har det her behov for variation. Men
110 der er de der retter som jeg vender tilbage til hvis jeg ikke lige ved hvad jeg skal lave.
111
112 I: Hvad synes du om at det primært er dig, som laver mad derhjemme?
113
114 C: Det har jeg det egentligt fint med.
115
116 I: Gør det dig glad at lave mad til din familie eller er det bare noget som skal overstås?
117
118 C: Det varierer, nogle gang tænker jeg åh jeg gider sgu ikke lige i dag, men det skal gøres. Og af
119 og til er det noget jeg virkelig nyder.
120
121 I: Hvor længe har du været vegetar?
122
123 C: 2,5 år.
124
125 I: Hvorfor blev du det?
126
127 C: Længere historier og af flere grunde. På den ene side har jeg altid tænkt at det var sådan et
128 valg: Hvorfor skulle man blive det? På den ene side er grundene til det jo rimelig åbenlyse, eller
129 direkte fornægtende. Men det med rent faktisk personligt at finde en årsag til at træffe det valg
130 kan godt være svært at ræsonnerer sig frem til. For en ting er de miljømæssige grunde til at
131 menneskeligheden som helhed skal nedsætte forbruget af visse vare. Men på den anden side
132 hvor meget betyder det egentligt at en enkelt person træffer det valg. Og taget i betragtning af at
133 det ikke er et nemt valg og det ikke er en livsstil som man lige fra den ene dag til den anden
134 tilpasser sig. Så er det jo et valg der umiddelbart er svært at træffe når man ikke rigtigt kan se
135 det direkte resultat af det. Det der gjorde udsvinget for mig var at jeg tænkte jeg kunne tilbyde
136 nogle andre ting til selve bevægelsen og det var blandt andet det med at min opfattelse af at der
137 manglede mandlige repræsentation inden for vegetarverdenen. Ofte når det er mænd der er
138 vegetarer, så er det lidt sådan nogle hipstertyper og visse mænd har svært ved at relaterer sig til
139 det og tager derfor afstand til det at være vegetarisk. For mit vedkommende der opdagede jeg at
140 der var en person i min omgangskreds som var veganer, men som jeg aldrig i min vildeste
141 fantasi ville have gætte var veganer. Det er ikke noget man skal overbevises om, men inden man

142 har set noget som det, så kan det godt være at man ikke selv har tænkt tanken at det kan lade sig
143 gøre at være vegetar uden at det står skrevet i panden på en. Og det var en af de ting hvor jeg så
144 tænkte, hvis jeg kan være en del af den del af bevægelsen, der repræsenterer at kunne træffe det
145 her valg uden at skulle tilslutte sig en eller anden personlighed eller væremåde, så kunne jeg
146 have en større indflydelse den vej. Taget i betragtningen af at jeg har haft fået i hvert fald det
147 meste af min omgangskreds til at prøve nye ting på den måde og faktisk også på den måde har
148 fået en anden til at blive vegetar, så har jeg da haft nogen form for indflydelse der allerede.

149

150 I: Synes du ikke så godt om de her hipstertyper, som er meget italesætter og fremviser at de er
151 vegetarer?

152

153 C: Det varierer, igen er der et før og efter billede på det. På den ene side kan man sige man
154 lægger aldrig rigtig mærke til den sådan stille "the silent majority", som man siger på engelsk,
155 altså den del af en befolkningsgruppe som man ikke ser før man selv er begyndt at interagerer
156 med den. Så selvfølgelig efter at have truffet valget kan man se at det er egentligt bare ganske få,
157 som er så frembrusende. Men netop fordi de er så frembrusende så er det dem som man ser
158 mest. Så det er den ene side af det. Og så er der den anden side af det og der lægger man jo
159 mærke til at modstanden man møder fra den anden fløj kan være langt mere mangfoldig, så det
160 er sådan en sjov detalje. Men som noget helt andet så kan man sige når man har set på de to ting
161 så kan man godt forstå at der nogen som er lidt bitre over det fordi, specielt i lande som
162 Danmark, hold kæft hvor kan man få meget lort, når der er nogen som skal tale med en om det
163 at man er vegetar.

164

165 I: Altså fra kødspiser-siden eller bare vegetar-siden?

166

167 C: Nej fra kødspiser-siden. Det var en af de ting som jeg tænkte at jeg ville gerne gøre lidt op
168 med det der os mod dem mentaliteten. Og det er ligesom det jeg prøver at kommunikerer det er
169 ligesom en af hovedgrundene til det. Jeg synes ikke det bør være så opdelene, når det jo
170 egentligt ikke handler om andet end mad. Det burde ikke være så eksplosivt som det kan være.

171

172 I: Hvorfor tror du at det er det?

173

174 C: Ja, det kan umiddelbart være svært at forklare, men det er en tendens der går igen med rigtig,
175 rigtig mange ting. En af de ting jeg lagde mærke til, det var som barn brugte jeg rigtig meget tid
176 på computeren, og jeg er jo født i starten af halvfemserne så det var utrolig nørdet at jeg
177 overhovedet tændte for computeren og gik på internettet. I dag så ser du nærmest ikke en
178 person, der sidder uden en smartphone i fjæset i S-toget. Og det er sådan en ting som ligesom
179 følger med tiden. Der var ikke så stor indsigt i det med at være på internettet og hvad det kunne
180 give af ting, da jeg var barn, men her 20-25 år senere så er det pludseligt noget som alle gør. Og
181 det samme kan man ligesom sige med det med at være vegetar eller veganer. Så føler jeg
182 ligesom at der var et følelsesmæssigt spænd, der gør at de fleste faktisk ikke har så stor indsigt i
183 hvad det betyder, hvor ekstremt vigtigt det er for miljøet og også igen hvor utrolig meget
184 dyreproduktion i virkeligheden er presset på nuværende tidspunkt, for at kunne få priserne ned
185 på de latterligt lave niveauer de er på. Og selv når det så er tilfældet så er det igen et valg som
186 folk skal gøre op med og der kan være rigtig mange, der føler sig truet af det. For der er rigtig
187 mange der føler at det måske kan være sådan prædikene og de mener at man har truffet dårlige
188 valg og man er et dårligere menneske af den grund og jeg tror at der er mange som føler at det

189 ligger implicit i argumentationen i hvorfor man vælger at blive vegetar eller veganer netop fordi
190 det jo er noget som man burde gøre, men egentligt ikke rigtig orker. Lidt på samme måde som
191 folk der donerer ekstremt store beløb til velgørenhed. Man kan jo sagtens leve for flere tusinde
192 kroner mindre om måneden hvis det skulle være, og så kunne de penge så blive brugt til at
193 hjælpe en hel masse mennesker til at opnå en del mere for de penge, end hvad man selv kunne
194 have fået for dem. Men det er jo noget som folk virkelig langt udbredt virkelig heller ikke har
195 lyst til de fleste vil kun lige give ud indenfor smertegrænsen og det kan man også se igen med
196 **vegetarbølgen** her har det netop også, med produkter som Naturli' Hakket det er jo et produkt
197 som vi kan bruge som erstatningsprodukt og derfor også kan bruge til folk som faktisk ikke er
198 vegetarer og ikke ved hvordan man laver mad vegetarisk. Så, så kommer der ligesom noget som
199 meat free monday, hvor folk begynder at dyppe tæerne lidt i det men sådan uden at skulle
200 omlægge sig selv totalt. Vi er sådan lidt i et overgangsstadie lige nu.

201

202 I: Hvorfor tror du det er blevet sådan lidt mere trendy, eller mere almindeligt at tale om at man
203 er blevet vegetar eller veganer?

204

205 C: Det stammer vel fra at man for nogle år tilbage, så var der en mere gængs opfattelse af at
206 vegetarer de var hippier, der gik op i noget så ubetydeligt eller blødsødent som at de synes det
207 var synd for dyrene eller noget lignende og uanset om ens indsigt i hvor ekstremt forfærdeligt
208 produktionen, kan have været det, som har ændret det lidt eller om det har været et øget fokus
209 på miljøet, det varierer jo for den enkelte, men mængden af information i mainstream medierne,
210 der er rettet imod at tale for de her bevægelser er jo steget eksponentielt siden da. Jeg tænker
211 specielt på nogle af de her Netflix dokumentarer, der har været i omløb. Jeg har ikke selv set
212 nogen af dem, men det er noget som man ser henvist til ufattelig ofte som noget der har været
213 vendepunkt for folk.

214

215 I: Og det er meget sådan på miljø og på dyrevelfærd synes jeg at høre dig sige.

216

217 C: Det er dem som der ofte er fokus på i hvert fald, jeg kan ikke huske om der er andre. Groft set
218 er det nok etik og miljø.

219

220 I: Det kan godt være det virker sådan fuldstændigt åndssvagt at jeg spørger, men hvorfor er det
221 vigtigt - dyrevelfærd og miljø?

222 C: Dyrevelfærd er fuldstændigt subjektivt, vi kan torturerer dyr så tosset vi vil, der er ikke noget
223 objektivt forkert i det. Man kan endda argumenterer for at det er naturligt at være rimelig grov
224 ved andre dyr, det sker jo også i dyreverdenen. For nogen mennesker vil det være klamt, noget
225 af det som bliver gjort i nogle af de her produktions ting, ikke kun indenfor kød men også
226 indenfor dyreproduktion generelt. Sådan noget som minkfarme, hvor de får dyrene levende.
227 Specielt hvis man ser en video med det, så er det jo sindsygt klamt. Men igen det er subjektivt.
228 Det kan være at der er nogen som ser på det og tænker det er da fuldstændigt okay, vi er skide
229 ligeglade hvis vi kan få en pelskrave til 200 kr. Så det er fuldstændigt subjektivt. Miljøet
230 tilgængæld er ikke. Det er decideret fornægtende at sige at der ikke er et stor problem på den
231 front og specielt indenfor køer som producerer en ekstrem mængde af metan-gas. Og metan-gas
232 er 23 gange mere effektivt som CO2. Og det på trods af at der stadig er så stort et fokus på CO2.
233 Og langt største delen af den metan-gas kommer jo fra transport og køer. Og køer er specielt en
234 stor faktor i det. Lige nu i forhold til den globale opvarmning og de katastrofer som det

235 gennemsnitlige menneske har hørt noget så rigeligt om så står køer øverst på listen over
236 faktorer og med biler lige efter sig.

237

238 I: Den der med dyrevelfærd, og du siger at nogen synes det er klamt og nogen synes det er helt
239 okay, og det er subjektivt, hvad synes du egentligt selv? HVordan har det en indvirkning på dig?

240

241 C: Tja, før jeg blev vegetar så var det lidt en af de ting hvor jeg tænkte det er svært at gøre noget
242 ved det selv hvis man træffer et valg om ikke at støt det. Hvis man ved noget om hvordan
243 overproduktionen bliver håndteret på nuværende tidspunkt så er der rigtig store mængder af
244 kødproduktion der ender i skraldespanden og den ekstremt lille forskel man som forbruger gør
245 på den efterspørgsel har nærmest mindre effekt end udsalgs tendenser har. Fx hvis der er noget
246 kød som er ved at blive for gammelt, så kan det være at en butik sætter det ned til halv pris og så
247 er det revet væk fra hylderne før dagen er omme.

248

249 I: Men hvorfor er det vigtigt at det ikke går til spilde?

250

251 C: Hvorfor det er vigtigt at det ikke går til spilde er fordi at ellers så mister butikkerne deres
252 penge, så det er derfor de sætter priserne ned. Men etisk for mit vedkommende så er det ikke så
253 vigtigt om det går til spilde eller ej, det er mere produktionen. Når det kommer til dyrevelfærd
254 og det miljømæssige på det punkt, så opvejer jeg det i hvorvidt noget bliver produceret eller ej.
255 Det er fuldkommen ligegyldigt om folk de spiser det eller det bliver ryger i toilettet eller hvad
256 der sker med det, det er produktionsdelen af det, som jeg aktivt forsøger at gøre noget ved.

257

258 I: Hvorfor er det vigtigt?

259

260 C: Fordi at ellers så har det ikke noget objektivt impact. Hvis vi nu siger at der er nogen som har
261 stegt en bøf ved siden af dit spejlæg, så kan det godt være at der er lidt bøfsaft i dit spejlæg,
262 betyder det så noget? Måske for dig, hvis du er en af dem som helst ikke vil have med kød at
263 gøre overhovedet men for mit vedkommende så betyder det ingenting fordi at den bøf uanset
264 om den var på panden eller ej, så er det en anden person som spiser den. Det har ingen
265 indflydelse på om jeg smider mit æg ud eller ej, egentligt så ville jeg bare spilde flere ressourcer
266 på den måde. Og det er egentligt en hårdfin grænse for nogen. Hvor fx er et af debat områderne
267 på de her grupper er netop Tulip som har lanceret et vegetarisk pålæg som er gået hen og blevet
268 ekstremt populært og der er rigtig mange veganere specielt, som nægter at købe det fordi det er
269 produceret af et slagterfirma og det er jo så en af de ting hvor man kan tænke, jeg kan godt se
270 hvor de har den holdning fra sådan rent etisk, men på den anden side, så er det også ekstremt
271 uproduktivt og låse slagterifirmaer ude købsmæssigt fra en produktion af vegetar og veganer
272 produkter for hvis de kan komme ind på markedet, så får de en investeret interesse i at
273 omlægge deres produktion. Og det er her det med produktion bliver vigtig. Selvom de etisk set
274 er et slagteri som slagter utroligt mange dyr, hvis de får en økonomisk interesse i at investerer
275 den omsætning de har fået til at reklamerer for vegetarprodukter, så kan de medvirke til den
276 her fremgang, der netop har været, altså at det er ved at blive trendy med salg af vegetariske og
277 veganske produkter. Derfor er det vigtigt i produktionen om det bliver brugt eller ej, og man kan
278 omstille produktionen hvis man er villig til det men der er selvfølgelig den anden tilgangsmåde
279 til det, som nærmest bare er religiøs afstandstagen og det er jo fair nok. Folk vælger jo selv den
280 indgangsvinkel som de vil have til det men logisk set så er det ikke den fremgangsmåde som
281 skaber de største resultater.

282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328

I: Når du handler hvordan ser sådan en situation ud, hvor handler du ind henne for eksempel?

C: Hvor som helst egentligt. Spørgsmålet er om der er noget jeg går målrettet efter fx Hakket, det er jo et produkt, der ikke sælges overalt. Så tager jeg derhen hvor det bliver solgt. Men generelt set hvis jeg bare skal handle ind til ganske almindelig aftensmad så har er udvalget til det ofte fint de fleste steder.

I: Så det er bare hvad der lige ligger tættest på eller?

C: Ja, hvad der ligger tættest på eller bestemt destinationer kort sagt.

I: Hvad gør du dig af tanker forud for dit indkøb?

C: Hvad jeg skal lave, som sagt hvis jeg skal lave noget med hakkekød og jeg skal bruge Naturli' Hakket, så er jeg nødt til at tage et sted hen hvor det er. Så jeg er nødt til at tage et sted hen hvor jeg ved at det produkt bliver solgt.

I: Okay og hvad for nogle ting ryger så ned i kurven først?

C: Det jeg ser først i butikken.

I: Ja, og hvad plejer det at være?

C: Grønsagsafdelingen er det som man går først igennem så ja.

I: Og hvad så efterfølgende?

C: Så plejer jeg at gå hen imod mejeriprodukterne, men det varierer egentligt med rimelig stor tilfældighed. Jeg plejer at have en rimelig lang indkøbsliste i hovedet som jeg går igennem også går jeg bare rundt og handler ud fra det.

I: Så du har ikke sådan en fysisk liste med ind i butikken som du holder dig til?

C: Det ser af og til, hvis jeg har en længere liste, men hvis det kun er en fire, fem ting så har jeg dem bare i hovedet.

I: Tænker du over hvilke ting som ligger først eller ryger de bare op som de ligger i kurven?

C: Ja det er bare lige op på.

I: Kigger du på hvad nogle andre køber nogen gange?

C: Ja.

I: Og hvad tænker du så?

329 C: Det afhænger af hvad de køber. Af og til så ser jeg nogle unge der køber en frossen pizza, seks
330 poser chips og tre colaer også tænker jeg bare tja, det har jo været en selv engang. Det er sådan
331 det eneste jeg tænker. Der er selvfølgelig mange scenarier hvor man ser nogle købe et eller
332 andet hvor man bare har en tanke om det.

333

334 I: Hvad tænker du så når du ser sådan en ung en der køber sådan noget?

335

336 C: Altså jeg tænker bare at de spiser noget ordentligt også.

337

338 I: Hvorfor?

339

340 C: Jeg ved det ikke, jeg får bare sådan lidt ondt af dem. Jeg kender nogen også der nærmest bare
341 lever af chips og pasta og sådan noget.

342

343 I: Hvorfor skal man ikke gøre det?

344

345 C: Fordi at der er rigtig mange ernæringsstoffer som man ikke får inddækket i sin kost og
346 samtidigt så giver det sidsygt dårlig balance i blodsukkeret og alt muligt andet. Jeg spiser
347 selvfølgelig selv nogle ting som jeg synes bare er for sjov, men jeg synes man skal passe det ind i
348 en balanceret kost. Ellers bliver man bare syg af det.

349

350 I: Hvad synes du om udvalget der hvor du primært handler ind? Nu ved jeg ikke om du kun
351 handler i supermarkeder eller det også er andre steder?

352

353 C: Ja det er primært kæder. Det hænder at jeg går i en frugthandler, men der er rigtig mange af
354 dem der har lavere kvalitet end i supermarkedet så det er kun lige hvis man ved at de har et
355 eller andet godt. Eller hvis det nu er en af de frugthandlere der rent faktisk holder en høj
356 bundlinje.

357

358 I: Så god kvalitet vægter du højt?

359

360 C: Ja, pris også.

361

362 I: Hvordan kan det være at det lige er de to?

363

364 C: God kvalitet rent ernæringsmæssigt og madlavningsmæssigt så har du ikke lyst til at lave
365 aftensmadretter som på den ene side er tilsvarende at spise en pose chips for hvad bruger du så
366 tid på i køkkenet. Og på den anden side så kvalitetsmæssigt vil du jo også gerne have at det
367 smager ordenligt og ikke af halv rådne grøntsager. Det skal altså spille med grøntsager. Og pris
368 siger vel lidt sig selv. Af og til spenderer man lidt mere på en ret for det meste af tiden forsøger
369 man at holde sig indenfor en eller anden ramme.

370

371 I: Hvornår bruger du så ekstra penge?

372

373 C: Når jeg har lyst til at lave noget specielt, enten hvis jeg har lyst til at eksperimenterer eller
374 lave noget specielt. Fx hvis man vil lave en populær dessert som teramisu, så koster det mellem
375 150 og 200 kr at lave den ret. Ingredienserne er dyre.

376

377 I: Så hvis det skal være lidt ekstra særligt eller?

378

379 C: Ja.

380

381 I: Hvorfor er det når det skal være ekstra særligt at du køber ekstra lækkert ind?

382

383 C: Fordi de fleste supermarkeder kan godt konkurrerer på rigtig, rigtig mange dagligvare. Fx
384 REMA1000, der er deres økologiske grøntsager næsten samme pris som deres ikke økologiske
385 grøntsager. Og de resterende andre butikkers. Når man betaler meget for noget i Danmark så er
386 det enten fordi man har mangel på udbud eller også bare fordi man kvalitetsmæssigt synes det
387 er værd at betale for. Der er visse retter som jeg laver, som helt naturligt indeholder nogle
388 ingredienser der ligger lidt mere i den dyre ende. Men jeg overvejer konstant hvilke
389 ingredienser jeg kan skrue lidt ned på hvis det er muligt at spare sådan 20-30 kr på at gøre
390 noget anderledes.

391

392 I: Handler det om at det er sjovt at se om du kan spare eller er det fordi du gerne vil udfordre dig
393 selv og dit repertoire?

394

395 C: Altså en kombination vil jeg sige. For på den ene side er det jo sjovt at se hvor meget man kan
396 optimerer men på den anden side er der også noget reelt i at skulle spare nogle penge fordi hvis
397 du laver noget aftensmad der koster 130 kr, så løber det hurtigt op i løbet af 30 dage. Så hvis du
398 siger du kan finde en måde uden egentligt at spilde noget kvalitetsmæssigt og hvis jeg så kan
399 spare 20 kr. pr aften så er det 600 kr om måneden på noget der ikke har den største indflydelse.
400 Så jo, jeg betragter altid hvad jeg bruger af penge på retter.

401

402 I: Er der nogle særlige brands som du altid køber ind?

403

404 C: Ja, som sagt er jeg meget opmærksom om den indflydelse som køer har på miljøet selvom jeg
405 ikke er veganer af rent praktiske årsager, så har jeg mere eller mindre erstattet al smør med
406 Naturli' smørbart. Der er visse bagværker det ikke kan bruges i, men til alle former for stegning
407 og til at smøre på brødet, der er det et godt substitut. Så det har jeg 2, 3, 4 pakker af altid.

408

409 I: Så Naturli' som brand?

410

411 C: Ja, eller ikke rigtig der er nogle produkter der er gode og andre der falder lidt igennem. Men
412 sådan er det lidt med alle udbydere indenfor vegetar og veganer mad, de har nogle produkter
413 som er super gode og nogle som ikke er værd at købe.

414

415 I: Hvem er så sådan overordnet de bedste på markedet?

416

417 C: Jeg vil sige, de er tre producenter jeg køber mest fra det er Naturli', Helsans kok også Astrid
418 og Aberne.

419

420 I: Hvad er der særlig godt ved de tre?

421

422 C: Astrid og Aberne de sælger hovedsageligt supplement produkter, såsom pølser og lignende,
423 nogle er virkelig gode og nogle er mindre gode. Men generelt har de bare et stort udvalg af
424 praktiske ting man plejer at få.

425

426 I: Er det så lettere at lave det så, man skal ikke over hvad man gør?

427

428 C: Netop, altså hvis du nu skal lave pølsehorn, man kan godt smide en asparges ind i et brød men
429 jeg vil våge at påstå at det ikke er helt det samme. Jeg vil hellere have en pølse af en art.

430

431 I: Er det fordi at det er nemmere at lave det eller er det fordi du har et barn?

432

433 C: Jeg har en søn på halvandet så han har ikke rigtigt nogle kommentarer. Han har ikke nogen
434 indflydelse på det som sådan. Det er mere fordi hvis du skal lave pølsehorn, kan du kan godt
435 finde en kålhakket ting, som har 16 ingredienser der skal efterligne smagen, også bruger du en
436 time på at lave den også er den stadig ikke helt nice. Så det er dyrt at lave selv og giver et
437 middelmådigt resultat og sådan er der mange af tingene der fungerer. Men med
438 erstatningsprodukterne, er der nogle af dem som kan give en nogenlunde oplevelse for en
439 rimelig pris og ekstremt hurtigt og det er også en af de ting jeg bruger Helsans kok til. Men så er
440 der så Naturli' der har et langt bredere udvalg, så det er nok dem jeg køber mest fra, jeg køber
441 også deres havremælk, hvilket jeg nok ville gøre noget mere hvis ikke det var så ekstremt dyrt.

442

443 I: Hvad med økologi, er de her produkter økologiske?

444

445 C: Hoveddelen af det jeg køber er økologisk, jeg køber kun økologiske æg af etiske årsager. Jeg er
446 ikke overbevist om at ikke økologiske æg har nogle sådan super sundhedsmæssige vigtige
447 punkter, men etisk i forhold til produktionen, der er det vigtigt for mig, så der køber jeg kun
448 økologisk. Mejeriprodukter udgår jeg hvis jeg overhovedet muligt kan at købe noget uøkologisk,
449 hovedsageligt pga antibiotika. Jeg ville aldrig købe ikke økologisk mælk. De giver køerne
450 østrogen og det har beviselige samfundsmæssige effekt specielt på unge piger, som faktisk tager
451 direkte skade af den mængde østrogen, som der er i mælk på nuværende tidspunkt. Så det er en
452 af de ting jeg prøver at undgå. Det kan være svært af og til med specialitets produkter. Såsom
453 parmesan og finde en økologisk variant eller en cheddar eller noget. Så hvis det er noget virkelig
454 specifikt kan det være svært. Men hvis det overhovedet er muligt så hælder jeg til de økologiske
455 produkter. Med grøntsager der kan det være fra den ene dag til den anden hvad der nu ser godt
456 ud.

457

458 I: Det bedste du ved at spise hvad er det?

459

460 C: Det er nok lasagne.

461

462 I: Hvorfor det?

463

464 C: Fordi du kan hvis ikke lige så godt så en anelse bedre når den er vegetarisk. Den bliver lige så
465 god hvis du laver den på samme måde med kød. Men hvis du laver en vegetarisk lasagne med
466 veludvalgte ingredienser så bliver det ekstremt godt. Der er faktisk mange som elsker min
467 vegetarlasagne. Det er en ret som tager lang tid at lave og den er jo heller ikke i den billige ende.
468 Man kan lave en stor portion og så smager det sindssygt godt.

469

470 I: Og hvad er så det værste du ved?

471

472 C: Brød - jeg hader at bage.

473

474 I: Hvorfor det?

475

476 C: Jeg synes der er så meget med brød der kan gå galt. Kager det er sådan lidt nemmere synes
477 jeg. Men konsistensen af brød - enten bliver det for hårdt eller også bliver det for tæt pakket, og
478 jeg synes konsistensen bliver forkert. Specielt også hvis jeg skal lave en hjemmelavet pizza så
479 hader jeg også at lave pizzadej for hvis ikke du bruger det rigtige mel, så kan den ikke blive
480 strukket ordentligt og sådan.

481

482 I: Køber du så pizzaer færdiglavede - altså dejen?

483

484 C: Altså ja, men de er jo faktisk også ret dårlige. Helt ærligt så hader jeg faktisk at lave brød. Jeg
485 kunne godt tænke mig at blive bedre til det, men hver gang der er noget som har brød i sin
486 opskrift, så prøver jeg at undgå det.

487

488 I: Hvad så når du skal lave nye retter hvor får du så inspiration til det? Er det nogle særlige
489 steder, er det i fjernsynet eller?

490

491 C: Det er vildt mange forskellige ting. Det kan være jeg ser noget på Facebook, i en video, så
492 tilbereder de måske en kylling, så ser jeg den fordi jeg tænker at der kan være noget i deres
493 proces som kan give inspiration til min madlavning. For eksempel så jeg nogle som røg nogle
494 pølser over noget timian også tænkte jeg det kan man jo også bruge til en masse andre ting. Så vi
495 sad sådan en sommeraften og lavede snobrød, som vi så havde røget over noget specielt bark,
496 som skulle give smag, der var blevet brugt til, også smed vi rosmarin og timian i dejen og det gav
497 en super fed smag. Det var sådan en ting jeg ikke fik fra noget vegetarisk, det kan være fra vidt
498 omkring. Af og til kan det være en opskrift jeg slår op. Fx har jeg en enchiladas opskrift jeg selv
499 har lavet, hvor jeg erstatter kylling med kikærter og noget erstatningsfars af en art. Det giver
500 sådan en kødsovsagtig masse hvor der også er lidt bid i, fordi kikærterne giver konsistens og
501 bider smagene godt sammen. Så ja, sådan nogle ting.

502

503 I: Nu synes jeg vi skal gå videre til at snakke om Naturli' hakket. Hvad er det første du tænker
504 når du ser produktet?

505

506 C: Der er mange ting som jeg tænker. Den første er at det ikke er sindssygt let at finde det, fordi
507 det ligner de andre kødprodukter både på udseende og indpakning, det kan man så kalde et plus
508 eller et minus. Det er sådan lidt kontroversielt hvorvidt det prøver at vildlede folk eller ej fordi
509 det ligger i kødkøledesken og at det til forveksling ligner kød. Det ville ikke overraske mig hvis
510 der en dag var en som tænkte orh fedt, det er sat ned til 25 kr. og smide det i deres indkøbspose
511 uden at vide hvad det egentligt er de har købt.

512

513 I: Hvad synes du om det?

514

515 C: Der kan være flere problemer ved det. En af dem er at der kan være allergener i det her, som
516 der ikke er i almindeligt oksekød, så det kan give nogen en allergisk reaktion, så det er faktisk
517 ret negativt. Men der tænker jeg at det allerhøjest er nogen med cøliaki der kan få gluten
518 reaktioner fx. Også måske kan der være anvendt noget laktose i det. Det ved jeg ikke men det
519 kan give folk madallergi som ikke nødvendigvis ville have været tilfældet med almindeligt
520 oksekød, så derfor er det et problem at de vælger den marketingsstrategi. Jeg synes lidt det
521 virker som om Naturli' har gjort det med vilje.

522

523 I: Hvorfor tror du det?

524

525 C: Fordi de indirekte har sagt det på Facebook også er der skrevet så mange artikler om netop
526 det at det ligger i køledesken. De skilter nogen steder med det, men andre steder der ligger det
527 bare smidt ind mellem andre ting.

528

529 I: Hvorfor tror du at de har valgt lige og markedsfører det lidt ligesom kød, men også på deres
530 emballage og udseende?

531

532 C: Jeg tror har tanken har været at konkurrerer direkte med kød, og ligesom overbevise folk, der
533 ikke normalt spiser vegetarisk om at det her er et brugbart alternativ.

534

535 I: Har du smagt produktet?

536

537 C: Ja det har jeg.

538

539 I: Hvordan synes du at det smager?

540

541 C: Sødt. Der er sådan en form for sukkerindhold i det, som karamelliserer når man steger det. Og
542 jeg tror det hovedsageligt er det som gør at mange kommenterer at det smager ikke helt ligesom
543 kød men at det stadig smager godt bare på en anden måde. Jeg tror at det er den karamelliseret
544 sukker som gør det. Det gør tilgængæld også at det brænder en lille smule hvis det for en for høj
545 temperatur.

546

547 I: Da du så det første gang, hvordan troede du så at det ville smage?

548

549 C: Jeg havde faktisk ingen anelse. Jeg håbede ikke det smagte som alle de andre
550 erstatningsprodukter og soyagranulatting for de smager ikke voldsomt godt og de lugter fælt, så
551 man er lidt nødt til at drukne det i krydderier for at man ligesom kan spise det. Der synes jeg at
552 det her produkt er mere vellykket fordi man kan lade være med at krydre det også føles det
553 stadig spiseligt og præsentabelt. Jeg vælger dog altid at krydre det lidt.

554

555 I: Hvordan har din oplevelse været når du har afprøvet produktet? Med lidt krydderier, men du
556 kunne i virkeligheden også bare spise det rent? Kan du bruge det som almindeligt oksekød eller
557 synes du der er nogle begrænsninger?

558

559 C: Der er nogle begrænsninger konsistensmæssigt. En af dem er at det hurtigt bliver som
560 modellervoks når man ælter det. Noget andet er når det bliver opvarmet og gennemstegt så har
561 konsistensen det med at falde lidt fra hinanden, så man er lidt nødt til at finde ud af hvordan

562 man får en hård skorpe uden at det bliver brændt, så det kan holde lidt sammen på det. Men kød
563 trækker sig sammen og binder sig, hvor fibre i det her produkt er lidt mere løse og smuldre
564 frem for at samle sig. Så konsistensmæssigt er her helt klart nogle begrænsninger, der er nogle
565 ting som bare ikke bliver ligeså vellykkede som hvis det var lavet med normalt oksekød netop
566 fordi kød trækker sig sammen og faktisk danner en struktur der fungerer godt. En af de ting som
567 jeg har oplevet er at hvis man bruger æg og mel i det, så kan man få dem til at hænge en del
568 bedre sammen, men igen hvis du tilføjer for meget mel så har det indflydelse på smagen og for
569 meget æg, så kan det godt gå hen og blive sådan lidt ægget. Så der er der nogle begrænsninger.
570 Og igen temperaturen det er en af de største begrænsninger. Man kan ikke sådan hamre
571 temperaturen op på det for at give det sådan en hård skorpe som du kan på kød. Det bliver
572 faktisk brændt og jeg vil mene at det er sukkeret i det, som brænder.

573

574 I: Kender du nogle andre som også spiser det?

575

576 C: Ikke umiddelbart, men jeg ved at det har været svært at få fat. Jeg tror det tog mig to uger at
577 finde en enkelt pakke, også tog det mig yderligere to til tre uger før det var sådan alment
578 tilgængeligt.

579

580 I: Altså fordi det har været udsolgt eller fordi det bare ikke har været i dit supermarked?

581

582 C: Det har været udsolgt i hele landet. Og det har simpelthen været fordi at folk har taget fra
583 butik til butik for at finde det. Om Naturli' bevidst har valgt at underproducere til efterspørgslen
584 ved lanceringen for at kunne lave de headlines som de gjorde eller om det helt oprigtigt er en
585 fejlbedømmelse af meget store proportioner fra deres side, det er op til diskussion. Men igen vil
586 jeg våge at påstå at Naturli' ikke er så dumme, så det her har de ikke gjort med vilje. Det blev
587 udsolgt på landsplan, og det var så stort at tingene de blev revet væk timer fra de blev lagt frem.

588

589 I: Og det tror du ikke var tilfældigt?

590

591 C: Nej det tror jeg ikke. Med den holdbarhed som produktet bliver leveret med, så ville de kunne
592 have præproduceret nok til at kunne smide det hele på engang også møde efterspørgslen. Men
593 det var en kampagne som virkede. Det var lidt irriterende som forbruger.

594

595 I: Hvorfor det?

596

597 C: Fordi man ikke kunne få fat i det. Hvilket jo var irriterende når nu der var en masse ting som
598 man gerne ville prøve og bruge det til.

599

600 I: Hvorfor tror du at kampagnen har været en succes?

601

602 C: Det er blevet reklameret for meget - så det er vel en af dem. På deres Facebook side røg der
603 nærmest en video op hver anden eller tredje dag. Det var næsten helt irriterende til sidst.

604

605 I: Okay så du har set det på Facebook. Har du set det andre steder?

606

607 C: Ja jeg har set det på Facebook, men der er ikke andre steder jeg har set det. Jeg har set en del
608 artikler folk har linket op til det. Der er jo flere nyhedsmedier, der har skrevet om det, så jeg tror

609 de har investeret en hel del reklamekroner, også har det været en del af deres strategi at sørge
610 for det blev udsolgt så det på den måde kunne skabe sin egen lille sensation, at efterspørgslen
611 var så stor at de ikke kunne følge med.

612

613 I: Hvad tænker du om det som medierne har skrevet? Nu siger du at der har været flere artikler.
614 Hvad tænker du om det som har været skrevet - har det været positivt eller negativt? Hvad
615 synes du?

616

617 C: De fleste medier forsøger at forholde sig neutrale det er meget faktuel og tør det de skriver.
618 De prøver at holde en eller anden journalistisk professionalisme, så der er ingen kommentarer
619 eller holdninger. Så skal man vel finde et debatindlæg i stedet. Men så vidt jeg har set er der ikke
620 lavet et debatindlæg om det. Så det jeg har set, det er det som medierne har skrevet om det.

621

622 I: Hvem tror du primært køber det her produkt?

623

624 C: Altså jeg vil sige, det falder vel over den samme spendgruppe som de andre produkter. Men
625 hvis jeg skulle tage et skud, så ville jeg sige, altså igen det er statistisk fordi igen der er få
626 vegetarer i Danmark, der er faktisk kun 4%. Pr. person i de givne grupper, så er det nok
627 vegetarer og veganerere, der køber det oftest, overordnet set, så kunne der godt være sådan en
628 del flexitarer blandet ind i efterspørgslen. Igen der er mange grupper der kunne tale ind i
629 efterspørgslen. Eller der er nogen som bare kommer til at købe det ved et uheld.

630

631 I: Men du tror ikke at en helt almindelig kødspiser ville købe det - bevidst og ikke ved en fejl.

632

633 C: Jo det tror jeg nu nok, men det skulle være for at prøve det og de fleste vil opdage at hvis de
634 bruger det i noget som kødsovs at det er en ganske fin erstatning, så prøver de måske at bruge
635 det til frikadeller, også ser de så at det er lidt sværere at få til at fungerer. Og hvis man så kun
636 lige gør det for sjovs skyld, så afhænger det meget af hvilken et af disse to scenarier man
637 afprøver. Jeg har læst at der var en kendt der havde skrevet noget om at det ville være fint at
638 man i en kødsovs ikke vil kunne smage forskel fordi man bare krydder det fuldstændig sønder
639 og sammen. Og det er ganske korrekt, hvis man krydre det tilstrækkeligt. Jeg vil sige at jeg tror
640 der er en efterspørgsel på det netop fordi at hakket oksekød er en af de ting som der bliver spist
641 mest af i Danmark, så vil det også være et produkt, der i produktudvalget har den største
642 overlapning. Netop derfor er produktet lavet sådan her, fremfor hvordan andre gør med
643 sojagranulat. Her er holdbarheden længere og prisen er bedre - altså alting er skræddersyet til
644 netop at prøve at få en befolkningsgruppe til at vælge noget andet fordi det har en tilsvarende
645 pris, konsistens, cirka smag og anvendeligheds profil. Så hvis ikke det er anvendt udenfor
646 vegetar og veganer kredse så vil det da også være et fejlskud eller mislykkedes.

647

648 I: Hvorfor tror du at det overhovedet er blevet lanceret?

649

650 C: Både som et produkt der er et bedre alternativ til de eksisterende produkter på markedet -
651 hvilket jeg vil sige at det er. Det er det bedste hakkekøds alternativt på markedet lige nu.

652

653 I: I forhold til andre vegetariske produkter?

654

655 C: Ja. Men så også fordi det er så tæt på det oprindelige at måske vil kunne lokke nogle af
656 kødspiserne med på vognen. Og det er der jo både et forretningsmæssigt aspekt i at man
657 kommer ud til et langt større segment end de 4% der rent faktisk er vegetarer eller veganere
658 også vil man gerne ramme nogle af dem som lever overvejende vegetarisk og ikke er helt ude i
659 kødspisefronten. Lad os sige at 1 ud af 20 kødspisere køber det, så svarer det jo allerede til hele
660 vegetarbestanden. Så selvfølgelig prøver de at få en fod indenfor i det segment.

661

662 I: Et afsluttende spørgsmål, du sagde at du ikke var veganer af praktiske årsager. Hvad betyder
663 det?

664

665 C: Jamen jeg er ikke veganer af praktiske årsager og det betyder at det er meget svært at lave
666 mad, når man ikke kan bruge mælk og æg. Æg har jeg heller ikke noget imod som udgangspunkt,
667 der er det kun produktions tingene. Altså det er jo en normal del af en hønes livscyklus at
668 producerer et æg, så hvis man havde en høne i sin baggård der kunne lægge nogle æg fra tid til
669 anden og lade dem leve deres liv, så ville det jo ikke være et problem. Og miljømæssigt har de
670 heller ikke så stor en indflydelse. Så æg har jeg som sådan heller ikke noget imod men
671 mejeriprodukter det er lidt et andet problem. Jeg køber stort set aldrig mælk, jeg køber
672 mejeriprodukter i form af ost fordi veganerost smager ad helvedes til, jeg kan virkelig ikke lide
673 det. Og det kan heller ikke få samme smeltekonsistens som almindelig ost. Så det er mest ost
674 faktisk. Jeg bruger havremælk der hvor jeg normalt ville bruge mælk og jeg lader bare være med
675 at drikke mælk rent som sådan også bruger jeg det her smørbart til de fleste ting som skal
676 indeholde smør. Det er kun hvis du skal lave noget som en kanelsnegl, der er du nødt til at have
677 noget smør der ved stuetemperatur kan holde en fast form. Jeg har prøvet at lave det, med det
678 andet men det der kokos, det bliver for flydende og det falder fra hinanden. Så det fungerer ikke.

Meningskondensering Christian

Citat	Tema	Fortolkning	Nyt Tema
<p>1. C: Jo jo vi havde jo aftensmad selvfølgelig, og der var ofte kød til de retter. Som sagt der var ikke nogle købsmønstre som ikke ville blive betragtet som normalen, så at sige. Det var bare sådan.</p> <p>2. C: Ja, det var i det jyske, så frikadeller og kartofler og sovs. Men altså min mor var eventyrlig med sin mor at lave mad på. Hun gik sådan lidt rundt i det spanske, det italienske, det thailandske, det franske køkken og så videre. Så vi fik andre sådan kulturelle anretninger. Men formlen kød, stivelse og smag blev sådan den samme.</p> <p>3. C: Fordi det, det er der bare rigtig mange som gør. Det er sådan lidt komformitet, du ved det der med at man har hørt en eller anden psykolog sige i TV eller radio engang at man skal sidde sammen og spise og tale under maden og så videre. Jeg synes ikke rigtig det understøttede så meget, for det var begrænset hvor</p>	<p>Køddretter er normen for Christian</p> <p>Klassisk dansk mad er almindeligt for Christian, mens andre køkkener er eksperimenterende.</p> <p>Det er normen, at en familie skal spise sammen og sidde ved bordet.</p>	<p>Christian er vokset op med, at man som familie skal sidde sammen og spise ved bordet. Hans familie talte ikke meget sammen, hvorfor han i dag nærmere synes, at det vigtigste er at få talt sammen og ikke nødvendigvis over aftensmaden. Dog spiser hans familie altid sammen ved bordet, fordi hans kæreste gerne vil.</p> <p>Christian har en opfattelse af normal mad som værende køddretter, hvilket er interessant ift. at han jo lever vegetarisk. Hans go-to retter er også altid inspireret af klassiske køddretter, selvom han udfører dem vegetarisk.</p>	<p>Barndommens indvirken på Christians liv.</p>

<p>meget der blev talt det meste af tiden. De fleste af os hoppede jo bare hurtigt ind og fik spist også ud igen.</p> <p>4. C: Generelt familiedynamik på det tidspunkt. Mine forældre endte med at blive skilt. Så det havde ikke så meget med vores måltidsvaner og gøre det var bare sammenholdet i familien generelt.</p> <p>5. C: Fordi min kæreste mener at det er godt.</p> <p>I: Hvorfor tror du hun synes det?</p> <p>C: Aner det ikke. Personligt synes jeg det er lidt ligegyldigt hvornår vi bruger tid sammen, så længe at vi gør det. Så er det ligemeget om det er indbefattet af maden.</p>	<p>Christians familie sad ved bordet, men talte ikke sammen grundet skilsmisse</p> <p>Christians kæreste vil gerne have, at de sidder sammen ved bordet og spiser, men Christian synes det er lige meget, så længe man er sammen.</p>		
<p>1. På den ene side er grundene til det jo rimelig åbenlyse, eller direkte fornægtende. Men det med rent faktisk personligt at finde en årsag til at træffe det valg kan godt være svært at ræsonnerer sig frem til. For en ting er de miljømæssige grunde til at menneskeligheden som helhed skal</p>	<p>Det er et faktum, at det er bedre at være vegetar.</p>	<p>Christian tager det at være vegetar som et projekt, hvor han gerne vil oplyse og inspirere andre til at joine. Han vil fjerne det tabu som nogle få frembrusende vegetarer er med til at skabe, og han vil ikke opfattes som fanatisk.</p> <p>Christian positionerer desuden folk der spiser kød</p>	<p>De uvidende kødspisere og de fanatiske vegetarer.</p>

<p>nedsætte forbruget af visse vare.</p> <p>2. Det der gjorde udsvinget for mig var at jeg tænkte jeg kunne tilbyde nogle andre ting til selve bevægelsen og det var blandt andet det med at min opfattelse af at der manglede mandlige repræsentation inden for vegetarverdenen. Ofte når det er mænd der er vegetarer, så er det lidt sådan nogle hipstertyper og visse mænd har svært ved at relaterer sig til det og tager derfor afstand til det at være vegetarisk. For mit vedkommende der opdagede jeg at der var en person i min omgangskreds som var veganer, men som jeg aldrig i min vildeste fantasi ville have gætte var veganer.</p> <p>3. Taget i betragtningen af at jeg har haft fået i hvert fald det meste af min omgangskreds til at prøve nye ting på den måde og faktisk også på den måde har fået en anden til at blive vegetar, så har jeg da haft nogen form for indflydelse der allerede.</p>	<p>Christian er vegetar fordi han gerne vil inspirere andre, og især gerne andre mænd.</p> <p>Christian gør en forskel som vegetar.</p>	<p>som uvidende eller benægtende, da han mener, at der er hårde fakta ift. at kødproduktion udføres tæt på dyremishandling, og at produktionen er dårlig for miljøet.</p> <p>Han positionerer desuden kødspisere som dovne, og at de udelukkende vil prøve vegetariske produkter hvis det gøres nemt for dem.</p>	
--	---	---	--

<p>2. På den ene side kan man sige man lægger aldrig rigtig mærke til den sådan stille "the silent majority", som man siger på engelsk, altså den del af en befolkningsgruppe som man ikke ser før man selv er begyndt at interagerer med den. Så selvfølgelig efter at have truffet valget kan man se at det er egentligt bare ganske få, som er så frembrusende. Men netop fordi de er så frembrusende så er det dem som man ser mest.</p> <p>3. Men som noget helt andet så kan man sige når man har set på de to ting så kan man godt forstå at der nogen som er lidt bitre over det fordi, specielt i lande som Danmark, hold kæft hvor kan man få meget lort, når der er nogen som skal tale med en om det at man er vegetar.</p> <p>I: Altså fra kødspiser-siden eller bare vegetar-siden?</p> <p>C: Nej fra kødspiser-siden. Det var en af de ting som jeg tænkte at jeg ville gerne gøre lidt op med det der os mod dem mentaliteten.</p>	<p>Opfattelsen af vegetarer generelt, er farvet af få frembrusende personer.</p> <p>At være vegetar bliver ofte kritiseret af kødspisere. Det vil Christian gøre op med.</p>		
--	--	--	--

Og det er ligesom det jeg prøver at kommunikerer det er ligesom en af hovedgrundene til det. Jeg synes ikke det bør være så opdelene, når det jo egentligt ikke handler om andet end mad. Det burde ikke være så eksplosivt som det kan være.

4. Så føler jeg ligesom at der var et følelsesmæssigt spænd, der gør at de fleste faktisk ikke har så stor indsigt i hvad det betyder, hvor ekstremt vigtigt det er for miljøet og også igen hvor utrolig meget dyreproduktion i virkeligheden er presset på nuværende tidspunkt, for at kunne få priserne ned på de latterligt lave niveauer de er på. Og selv når det så er tilfældet så er det igen et valg som folk skal gøre op med og der kan være rigtig mange, der føler sig truet af det. For der er rigtig mange der føler at det måske kan være sådan prædikene og de mener at man har truffet dårlige valg og man er et dårligere menneske af den grund og jeg tror at der er mange som føler at det ligger implicit i

Kødspisere føler sig truede af vegetarer, og orker ikke at tage valget, selvom Christian mener, at det er åbentlyst at alle bør være vegetarer.

<p>argumentationen i hvorfor man vælger at blive vegetar eller veganer netop fordi det jo er noget som man burde gøre, men egentligt ikke rigtig orker.</p> <p>5. Men det er jo noget som folk virkelig langt udbredt virkelig heller ikke har lyst til de fleste vil kun lige give ud indenfor smertegrænsen og det kan man også se igen med vegetarbølgen her har det netop også, med produkter som Naturlil' Hakket det er jo et produkt som vi kan bruge som erstatningsprodukt og derfor også kan bruge til folk som faktisk ikke er vegetarer og ikke ved hvordan man laver mad vegetarisk. Så, så kommer der ligesom noget som meat free monday, hvor folk begynder at dyppe tærne lidt i det men sådan uden at skulle omlægge sig selv totalt. Vi er sådan lidt i et overgangsstadie lige nu.</p> <p>6. men mængden af information i mainstream medierne, der er rettet imod at tale for de her bevægelser er jo steget eksponentielt</p>	<p>Kødspisere vil kun spise vegetarisk hvis det bliver gjort nemt for dem, som med erstatningsprodukter.</p> <p>Vi er blevet mere oplyste omkring produktion, hvorfor flere vil være vegetarer.</p>		
---	---	--	--

<p>siden da. Jeg tænker specielt på nogle af de her Netflix dokumentarer, der har været i omløb. Jeg har ikke selv set nogen af dem, men det er noget som man ser henvist til ufatteligt ofte som noget der har været vendepunkt for folk.</p>			
<p>1. C: Ja, altså særligt efter at det er blevet vegetarisk mad, så er det rart at have nogle sikre retter, for det er svære at lave retter som smager godt og som er mættende hvis de skal være vegetariske. Man er nødt til at have nogle safe choices. Der har jeg kørt 10 til 15 retter igennem som jeg kan og som jeg er sikker på kommer til at smage godt. Det meste af tiden forsøger jeg at eksperimenterer og prøve noget nyt specielt fordi at jeg har det her behov for variation. Men der er de der retter som jeg vender tilbage til hvis jeg ikke lige ved hvad jeg skal lave.</p> <p>2. : Hvad jeg skal lave, som sagt hvis jeg skal lave noget med hakkekød og jeg skal bruge Naturli' Hakket, så er jeg nødt til at tage et sted hen hvor det er.</p>	<p>Vegetariske retter er sværere at lave end kødretter.</p> <p>Når Christian skal lave noget med hakkekød, køber han Naturli Hakket.</p>	<p>Christian sammenligner konstant sit eget forbrug med en kødspisers, og vælger erstatningsløsninger fordi det er nemmest for ham.</p> <p>Simulacrum i køderstatninger - De er bedre end den ægte vare fordi han jo ikke kan få den, men heller ikke bare vil spise grøntsager.</p> <p>Christian vil gerne vise, at man sagtens kan spise de almindelige kødretter på en vegetarisk måde der er lige så god.</p>	<p>Erstatninger for kød er vejen frem og ligeså godt som kød.</p>

<p>3. I: Så Naturlig som brand?</p> <p>C: Ja, eller ikke rigtig der er nogle produkter der er gode og andre der falder lidt igennem. Men sådan er det lidt med alle udbydere indenfor vegetar og veganer mad, de har nogle produkter som er super gode og nogle som ikke er værd at købe.</p>	<p>Christian synes, at erstatningsprodukter er gode på nogle punkter, og dårlige på andre.</p>		
<p>4. C: Astrid og Aberne de sælger hovedsageligt supplement produkter, såsom pølser og lignende, nogle er virkelig gode og nogle er mindre gode. Men generelt har de bare et stort udvalg af praktiske ting man plejer at få.</p>	<p>Christian vil ikke bruge grøntsager som erstatning for kød, men vil hellere have efterligninger.</p>		
<p>5. I: Er det så lettere at lave det så, man skal ikke over hvad man gør?</p> <p>C: Netop, altså hvis du nu skal lave pølsehorn, man kan godt smide en asparges ind i et brød men jeg vil våge at påstå at det ikke er helt det samme. Jeg vil hellere have en pølse af en art.</p>	<p>Christians livret er hans vegetar lasagne, og hans venner elsker den også.</p>		
<p>6. C: Fordi du kan hvis ikke lige så godt</p>	<p>Christian finder</p>		

<p>så en anelse bedre når den er vegetarisk. Den bliver lige så god hvis du laver den på samme måde med kød. Men hvis du laver en vegetarisk lasagne med veludvalgte ingredienser så bliver det ekstremt godt. Der er faktisk mange som elsker min vegetarlasagne. Det er en ret som tager lang tid at lave og den er jo heller ikke i den billige ende. Man kan lave en stor portion og så smager det sindssygt godt.</p> <p>7. C: Det er vildt mange forskellige ting. Det kan være jeg ser noget på Facebook, i en video, så tilbereder de måske en kylling, så ser jeg den fordi jeg tænker at der kan være noget i deres proces som kan give inspiration til min madlavning. For eksempel så jeg nogle som røg nogle pølser over noget timian også tænkte jeg det kan man jo også bruge til en masse andre ting. Så vi sad sådan en sommeraften og lavede snobrød, som vi så havde røget over noget specielt bark, som skulle give smag, der var blevet brugt til, også smed vi rosmarin og</p>	inspiration til vegetarretter fra kødretter.		
--	--	--	--

<p>timian i dejen og det gav en super fed smag. Det var sådan en ting jeg ikke fik fra noget vegetarisk, det kan være fra vidt omkring. Af og til kan det være en opskrift jeg slår op. Fx har jeg en enchiladas opskrift jeg selv har lavet, hvor jeg erstatter kylling med kikærter og noget erstatningsfars af en art. Det giver sådan en kødsovsagtig masse hvor der også er lidt bid i, fordi kikærterne giver konsistens og bider smagene godt sammen. Så ja, sådan nogle ting.</p>			
<p>1. Den første er at det ikke er sindssygt let at finde det, fordi det ligner de andre kødprodukter både på udseende og indpakning, det kan man så kalde et plus eller et minus. Det er sådan lidt kontroversielt hvorvidt det prøver at vildlede folk eller ej fordi det ligger i kødkøledesken og at det til forveksling ligner kød. Det ville ikke overraske mig hvis der en dag var en som tænkte orh fedt, det er sat ned til 25 kr. og smide det i deres indkøbspose uden at vide hvad det</p>	<p>Hakket ligner kød på en prik. Så meget, at man kunne forveksle det med hakket oksekød.</p>	<p>Hakket ligner og minder om hakket oksekød, men opfører sig anderledes når det tilberedes. Christian synes det er problematisk, at det ligner på en prik fordi det potentielt kan snyde nogen forbrugere.</p> <p>Christian mener, at Hakket skal ligne kød på en prik fordi der er flere penge i at kunne sælge noget til både vegetarer og kødspisere.</p> <p>Hakket har desuden reklameret for meget, og hypet deres egne</p>	<p>Hakkets markedsføringsstrategi</p>

<p>egentligt er de har købt.</p> <p>2.C: Der kan være flere problemer ved det. En af dem er at der kan være allergener i det her, som der ikke er i almindeligt oksekød, så det kan give nogen en allergisk reaktion, så det er faktisk ret negativt. Men der tænker jeg at det allerhøjest er nogen med cøliaki der kan få gluten reaktioner fx. Også måske kan der være anvendt noget laktose i det. Det ved jeg ikke men det kan give folk madallergi som ikke nødvendigvis ville have været tilfældet med almindeligt oksekød, så derfor er det et problem at de vælger den marketingsstrategi. Jeg synes lidt det virker som om Naturli' har gjort det med vilje.</p> <p>3.C: Jeg tror har tanken har været at konkurrerer direkte med kød, og ligesom overbevise folk, der ikke normalt spiser vegetarisk om at det her er et brugbart alternativ.</p> <p>4. C: Der er nogle begrænsninger konsistensmæssigt. En af dem er at det hurtigt bliver som modellervoks når</p>	<p>Det er et problem, at Hakket ligner oksekød så meget fordi det kan snyde folk. Christian kan ikke lide den markedsføringsstrategi i</p> <p>Hakket er et alternativ til hakket kød og et brugbart alternativ.</p>	<p>produkter med markedsføringstricks</p>	
---	---	---	--

<p>man ælter det. Noget andet er når det bliver opvarmet og gennemstegt så har konsistensen det med at falde lidt fra hinanden, så man er lidt nødt til at finde ud af hvordan man får en hård skorpe uden at det bliver brændt, så det kan holde lidt sammen på det. Men kød trækker sig sammen og binder sig, hvor fibre i det her produkt er lidt mere løse og smuldre frem for at samle sig</p> <p>5. C: Det har været udsolgt i hele landet. Og det har simpelthen været fordi at folk har taget fra butik til butik for at finde det. Om Naturli' bevidst har valgt at underproducere til efterspørgslen ved lanceringen for at kunne lave de headlines som de gjorde eller om det helt oprigtigt er en fejlbedømmelse af meget store proportioner fra deres side, det er op til diskussion. Men igen vil jeg våge at påstå at Naturli' ikke er så dumme, så det her har de ikke gjort med vilje. Det blev udsolgt på landsplan, og det var så stort at tingene de blev revet væk timer fra de blev lagt frem.</p>	<p>Hakket opfører sig anderledes end hakket oksekød.</p> <p>Naturli har bevidst produceret få produkter, for at hype det og lade det blive udsolgt hurtigt.</p>		
--	---	--	--

<p>6. C: Det er blevet reklameret for meget - så det er vel en af dem. På deres Facebook side røg der nærmest en video op hver anden eller tredje dag. Det var næsten helt irriterende til sidst.</p> <p>6. C: Altså jeg vil sige, det falder vel over den samme spendgruppe som de andre produkter. Men hvis jeg skulle tage et skud, så ville jeg sige, altså igen det er statistisk fordi igen der er få vegetarer i Danmark, der er faktisk kun 4%. Pr. person i de givne grupper, så er det nok vegetarer og veganerer, der køber det oftest, overordnet set, så kunne der godt være sådan en del flexitarer blandet ind i efterspørgslen. Igen der er mange grupper der kunne tale ind i efterspørgslen. Eller der er nogen som bare kommer til at købe det ved et uheld.</p> <p>7. altså alting er skræddersyet til netop at prøve at få en befolkningsgruppe til at vælge noget andet fordi det har en tilsvarende pris, konsistens, cirka</p>	<p>Naturli har reklameret meget, og næsten for meget.</p> <p>Hakket er umiddelbart til vegetarer og veganere, men henvender sig også til kødspisere fordi der er økonomi i det.</p> <p>Hakket vil sælge til</p>		
--	---	--	--

<p>smag og anvendeligheds profil. Så hvis ikke det er anvendt udenfor vegetar og veganer kredse så vil det da også være et fejlskud eller mislykkedes.</p> <p>8. C: Ja. Men så også fordi det er så tæt på det oprindelige at måske vil kunne lokke nogle af kødspiserne med på vognen. Og det er der jo både et forretningsmæssigt aspekt i at man kommer ud til et langt større segment end de 4% der rent faktisk er vegetarer eller veganere også vil man gerne ramme nogle af dem som lever overvejende vegetarisk og ikke er helt ude i kødspisefronten. Lad os sige at 1 ud af 20 kødspisere køber det, så svarer det jo allerede til hele vegetarbestanden. Så selvfølgelig prøver de at få en fod indenfor i det segment.</p>	<p>både kødspisere og vegetarer fordi der er penge i det.</p>		
<p>1. C: Dyrevelfærd er fuldstændigt subjektivt, vi kan torturere dyr så tosset vi vil, der er ikke noget objektivt forkert i det. Man kan endda</p>	<p>Christian er vegetar pga. produktion og miljø, men det er en kendsgerning at miljøet påvirkes af kødproduktionen.</p>	<p>Produktionen af fødevarer er nært for Christian, og han mener, at både dyr og miljø skal varetages under produktionen. Han mener også, at fakta</p>	<p>Produktion af kød varetager ikke dyrevelfærd eller miljø.</p>

<p>argumenterer for at det er naturligt at være rimelig grov ved andre dyr, det sker jo også i dyreverdenen. For nogen mennesker vil det være klamt, noget af det som bliver gjort i nogle af de her produktions ting, ikke kun indenfor kød men også indenfor dyreproduktion generelt. Sådan noget som minkfarme, hvor de får dyrene levende. Specielt hvis man ser en video med det, så er det jo sindsygt klamt. Men igen det er subjektivt. Det kan være at der er nogen som ser på det og tænker det er da fuldstændigt okay, vi er skide ligeglade hvis vi kan få en pelskrave til 200 kr. Så det er fuldstændigt subjektivt. Miljøet tilgængæld er ikke. Det er decideret fornægtende at sige at der ikke er et stor problem på den front og specielt indenfor køer som producerer en ekstrem mængde af metan-gas. Og metan-gas er 23 gange mere effektivt som CO2. Og det på trods af at der stadig er så stort et fokus på CO2. Og langt største delen af den metan-gas kommer</p>		<p>omkring produktionens dårlige indvirke på miljøet er absolutte kendsgerninger der gør, at alle bør spise vegetarisk.</p> <p>Christian køber dog gerne vegetariske erstatningspålæg fra Tulip, på trods af, at de jo har en ikke-økologisk kødproduktion. Christian retfærdiggøre dette med, at man hellere skal støtte dem i kampen om at blive mere vegetariske end at boycotte dem helt. Dette kan dog være en undskyldning for Christians eget forbrug, da han jo selv søger erstatninger for kød.</p>	
---	--	--	--

<p>jo fra transport og køer. Og køer er specielt en stor faktor i det. Lige nu i forhold til den globale opvarmning og de katastrofer som det gennemsnitlige menneske har hørt noget så rigeligt om så står køer øverst på listen over faktorer og med biler lige efter sig.</p> <p>2. etisk for mit vedkommende så er det ikke så vigtigt om det går til spilde eller ej, det er mere produktionen. Når det kommer til dyrevelfærd og det miljømæssige på det punkt, så opvejer jeg det i hvorvidt noget bliver produceret eller ej. Det er fuldkommen ligegyldigt om folk de spiser det eller det bliver ryger i toilettet eller hvad der sker med det, det er produktionsdelen af det, som jeg aktivt forsøger at gøre noget ved.</p> <p>3. Tulip som har lanceret et vegetarisk pålæg som er gået hen og blevet ekstremt populært og der er rigtig mange veganere specielt, som nægter at købe det fordi det er produceret af et slagterfirma og det</p>	<p>For Christian handler det ikke om madspild som sådan, men om god og etisk forsvarlig produktion.</p> <p>Vegetarer bør tænke på et større formål, og støtte Tulip når de lukker op for vegetariske produkter.</p>		
--	---	--	--

er jo så en af de ting hvor man kan tænke, jeg kan godt se hvor de har den holdning fra sådan rent etisk, men på den anden side, så er det også ekstremt uproduktivt og låse slagterifirmaer ude købsmæssigt fra en produktion af vegetar og veganer produkter for hvis de kan komme ind på markedet, så får de en investeret interesse i at omlægge deres produktion.

4. C: Hoveddelen af det jeg køber er økologisk, jeg køber kun økologiske æg af etiske årsager. Jeg er ikke overbevist om at ikke økologiske æg har nogle sådan super sundhedsmæssige vigtige punkter, men etisk i forhold til produktionen, der er det vigtigt for mig, så der køber jeg kun økologisk. Mejeriprodukter udgår jeg hvis jeg overhovedet muligt kan at købe noget uøkologisk, hovedsageligt pga antibiotika. Jeg ville aldrig købe ikke økologisk mælk. De giver kørner østrogen og det har beviselige samfundsmæssige effekt specielt på unge piger, som faktisk tager direkte

<p>skade af den mængde østrogen, som der er i mælk på nuværende tidspunkt. Så det er en af de ting jeg prøver at undgå. Det kan være svært af og til med specialitetsprodukter.</p>			
<p>1. C: God kvalitet rent ernæringsmæssigt og madlavningsmæssigt så har du ikke lyst til at lave aftensmadretter som på den ene side er tilsvarende at spise en pose chips for hvad bruger du så tid på i køkkenet. Og på den anden side så kvalitetsmæssigt vil du jo også gerne have at det smager ordenligt og ikke af halv rådne grøntsager. Det skal altså spille med grøntsager. Og pris siger vel lidt sig selv. Af og til spenderer man lidt mere på en ret for det meste af tiden forsøger man at holde sig indenfor en eller anden ramme.</p> <p>2. I: Hvornår bruger du så ekstra penge?</p> <p>C: Når jeg har lyst til at lave noget specielt, enten hvis jeg har lyst til at eksperimentere eller lave noget specielt. Fx hvis man</p>	<p>Christian vil gerne have en ordentlig kvalitet til pengene.</p> <p>Christian bruger kun ekstra penge på mad når han eksperimenterer eller når noget skal være ekstra lækkert.</p>	<p>Christian bruger gerne tid på at spare på sine indkøb, men vil dog helst ikke gå på kompromis med kvaliteten. Økonomien vægtes højt i Christians forbrug, og hun skejer ikke bare ud når han får lyst.</p>	<p>Økonomien er afgørende for Christians forbrug.</p>

<p>vil lave en populær dessert som tiramisu, så koster det mellem 150 og 200 kr at lave den ret. Ingredienserne er dyre.</p> <p>3. Når man betaler meget for noget i Danmark så er det enten fordi man har mangel på udbud eller også bare fordi man kvalitetsmæssigt synes det er værd at betale for. Der er visse retter som jeg laver, som helt naturligt indeholder nogle ingredienser der ligger lidt mere i den dyre ende. Men jeg overvejer konstant hvilke ingredienser jeg kan skrue lidt ned på hvis det er muligt at spare sådan 20-30 kr på at gøre noget anderledes.</p> <p>4. For på den ene side er det jo sjovt at se hvor meget man kan optimere men på den anden side er der også noget reelt i at skulle spare nogle penge fordi hvis du laver noget aftensmad der koster 130 kr, så løber det hurtigt op i løbet af 30 dage. Så hvis du siger du kan finde en måde uden egentligt at spille noget kvalitetsmæssigt og hvis jeg så kan spare 20 kr. pr aften så er</p>	<p>Christian vil gerne være økonomisk i sine indkøb.</p> <p>Økonomien er afgørende for Christians forbrug.</p>		
---	--	--	--

det 600 kr om måneden på noget der ikke har den største indflydelse. Så jo, jeg betragter altid hvad jeg bruger af penge på retter.			
---	--	--	--

Temaer:

- Økonomien er afgørende for Christians forbrug.
- Produktion af kød varetager ikke dyrevelfærd eller miljø.
- Hakkets markedsføringsstrategi
- Erstatninger for kød er vejen ligeså godt som kød.
- De uvidende kødspisere og de fanatiske vegetarer.
- Barndommens indvirken på Christians liv.

Opsummering:

Christian er vokset op i et hjem hvor man altid sad om bordet og spiste. De spiste typisk klassiske kødretter, hvilket han har taget med videre i sit forbrug som voksen, på trods af, at han lever vegetarisk. Christians yndlingsretter og go-to-retter er nemlig alle baseret på klassiske kødretter, og han finder da også inspiration til mad ved at kigge på opskrifter med kød. Christian vil altså helst ikke undvære kødet, men når nu han skal, så søger han tit til erstatningsprodukter. Christian sammenligner ofte sit eget forbrug og måde at spise på, med en kødspisers, hvorfor han nok også vælger erstatningsprodukterne til.

Men hvorfor spiser Christian så ikke bare kød? Christian mener, at det er kendsgerninger at kødproduktionen er dårlig for miljøet og desuden ofte indebærer dyremishandling. Det er ikke noget der tiltaler ham, og han mener desuden, at de som ikke er vegetarer enten er uvidende eller benægter disse kendsgerninger. Dog finder Christian sig heller ikke helt komfortabel i rollen som vegetar, da han mener, at der ofte tales negativt om vegetarer. Dette skyldes enkelte personers meget frembrusende holdninger til det at være vegetar eller kødspiser. Christian søger derfor at vise, at man sagtens kan leve vegetarisk uden at undvære noget. Derfor er han altså glad for de mange erstatningsprodukter, på trods af at mange af dem ikke er økologiske. Flere af de brand han nævner som f.eks. Tulip og Hälsans Kök er eget af store giganter som Danish Crown og Nestlé - Brands som ikke nødvendigvis rangerer højt på den bæredygtige tavle. Christian retfærdiggør dog tilvalget af disse brands, da han mener, at man skal opfordrer dem til at fortsætte produktionen af vegetariske varer.

Bilag 3 – Temaer fra meningskondenseringer

Christian	Iben	Daniel	Inge	Morten	Ragnhild	Pernille
Normativ mad-opfattelse	Social-politisk mad-værdisæt	Mad og måltider er et socialt afhængigt fænomen	Mad skal være transparent	Madvarernes udvikling - Voksenlivets lyst til nyt vs. barndommens tryghed	Nyt og spændende som styringsredskab	Fra kødspiser til vegetar - et generations skifte
De uvidende kødspisere vs. De fanatiske vegetarer	Konfliktskypleasing	Singlelivet skaber kompromiser	Gæster skal have ordentlig mad	Mad skal være praktisk eller ekstra hyggeligt	Små, grønne måltider føles bedre i kroppen	En vegetarisk livsstil er lig med sundhed
Køderstatninger er ligeså gode som kød	Deklaration	Sundhed bør være afgørende for forbruget, men det er svært at efterleve	Smag er vigtigere end miljø	Bæredygtighed over økologi	Mad nydes mere, når man er dedikeret til måltidet	Hensynsfuld vegetar
Alt-rammende køderstatningsprodukter.	Mad som oprør	God mad er ærlig mad	Smagen, kvaliteten og oplevelsen med mad er afgørende	Den rationelle husholdning	Økologi er omtanke for naturen	Velbehag over lyst
Kødproduktion er skadeligt for både dyrevelfærd og miljø	Ikke-kødspiserens redning	At være en miljøvenlig forbruger skal være nemt, ellers er man det ikke. Hakket opfylder det kriterie	Kvalitet er økologisk, naturlig, autentisk og velsmagende mad	Den (u)kritiske indkøber	Du er hvad du spiser	Vegetarisk partnerskab
		Varers æstetik er afgørende for forbruget		Hakket er et produkt af en tendens	Meget ud af lidt	Den vegetariske indkøber
						Livsstil til diskussion
						Køderstatning til kødspisere

