

Undersøgelse om tilberedning af grisekød

December 2024

Indhold

Baggrund og formål	3
Om undersøgelsen	4
Opsummering af undersøgelsens resultater	5
#1 Kød til aftensmad	6
#2 Vaner i forbindelse med tilberedning af kød	14
#3 Præferencer, når man tilbereder grisekød	21
#4 Målgruppens viden om og holdninger til tilberedning	28
#5 Forbrugernes vurdering af køds klimabelastning	40
Appendix	43

Baggrund og formål

Baggrund for undersøgelsen

- Kundskab er en vigtig forudsætning for at lave velsmagende måltider. Sætter vi spot på kødet i kosten, så er danskernes motivation for at vælge og tilberede forskellige kødtyper og udsækninger vigtige indsigter for ernærings- og sundhedsprofessionelle samt branchen til deres forståelse af forbrugervalg.
- Kostråd og den grønne omstilling anbefaler et gennemsnitligt lavere kødforbrug, at vælge kødtyper med et lavere klimaaftryk og overvejende at vælge de mere magre udsækninger.
- Det er således af endnu større betydning, at tilberedningen af kødet er optimal for et optimalt bidrag med smag og konsistens i måltider. Tidligere undersøgelser har vist, at danskerne opfatter det magre kød som tørt og kedeligt og det mere fedt- og bindevævsrige som sejt, hvilket kan undgås med korrekt tilberedning.

Formål med undersøgelsen

Undersøgelsen skal

- Belyse danskernes motivationsfaktorer for valg af kød og udsækninger og hvilke udsækninger, de føler sig mest komfortable med at tilberede.
- Sætte spot på danskernes egen vurdering af evner i køkkenet og kundskaber udi optimal tilberedning af forskellige udsækninger af kød.
- Belyse i hvilken grad danskerne anvender vejledning og redskaber til optimal tilberedning af grisekød.
- Belyse i hvor høj grad myter om tilberedning af kød florerer hos danskerne.
- Undersøge om danskerne ved, at grisekød og fjerkræ hører til de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk.

Om undersøgelsen



Undersøgelsen er gennemført af Voxmeter for Landbrug & Fødevarer.



Dataindsamlingen er gennemført i november 2024 som en webbaseret spørgeskemaundersøgelse.



Målgruppen er et repræsentativt udsnit af den danske befolkning i alderen 18 år og derover. I alt har **1800** danskere besvaret spørgeskemaet, hvoraf **1572** spiser kød og laver mad minimum én dag om ugen.



Der er anvendt nationalt repræsentative kvoter på køn, alder, region og uddannelse. Derefter er datasættet vejet på baggrund af køn, alder, region og uddannelse ud fra tal fra Danmarks Statistik.

Med støtte fra

Svineafgiftsfonden

Undersøgelsen er en del af projektet **"Grisekød i en Bæredygtig Kost"**, der er støttet af Svineafgiftsfonden.

Opsummering af undersøgelsens resultater

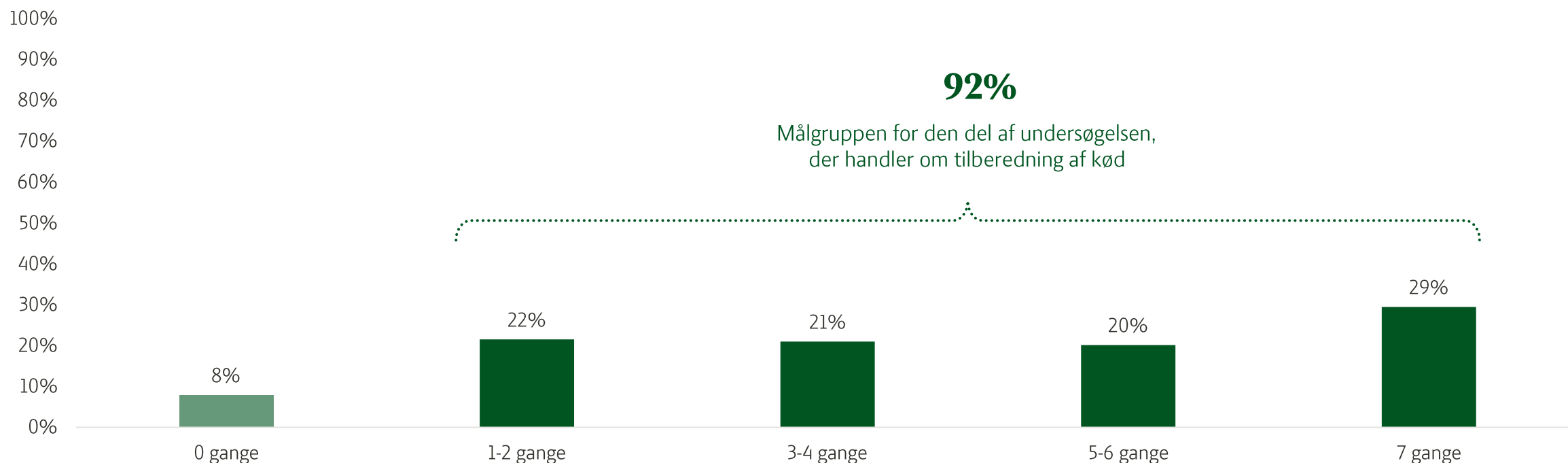
- 92 pct. blandt danskerne står for madlavningen derhjemme minimum én dag om ugen og 70 pct. svarer, at det er mindst halvdelen af dagene. De fleste, der laver mad, mener selv, at de er enten rimeligt eller rigtig gode til at lave mad.
- Blandt dem, der laver mad, er kødet en del af aftensmaden de fleste af ugens dage. Hver tredje spiser kød til aftensmad hver dag, hvilket passer med andre undersøgelser. Det er lidt oftere mænd, der har kød med til aftensmad alle ugens syv dage.
- Otte ud af ti spiser kylling minimum én gang om ugen, mens syv ud af ti spiser hhv. grisekød og oksekød minimum én gang om ugen. Alle tre kødtyper vælges, fordi det smager godt, er velegnet til hverdagsmad og nemt at tilberede.
- Af forskellige udskæringer af gris kan flest lide at tilberede mørbrad, flæskesteg, hakket grisekød og koteletter. For favoritudskæringerne er det ligeledes smagen og at det er nemt at tilberede, der er de vigtigste begrundelser for, at netop dette er deres favorit.
- 59 pct. svarer, at de 'sjældent' eller 'aldrig' bruger stegetermometer, når de tilbereder steg eller større stykker kød, mens 26 pct. omvendt 'altid' eller 'næsten altid' bruger stegetermometer. Spørger vi specifikt til flæskesteg, er det dog lidt flere – 38 pct. – der altid eller næsten altid bruger stegetermometer.
- To ud af tre kigger sjældent eller aldrig på tilberedningsanvisninger trykt på emballagen. Har de brug for information om tilberedning af kød, ville 57 pct. søge på Google, 48 pct. ville kigge i kokebøger eller på hjemmesider med opskrifter, mens kun 28 pct. ville kigge på de anvisninger, der står på emballagen.
- Undersøgelsen har også testet forskellige myter om tilberedning af kød blandt dem, der tilbereder grisekød. Flere af myterne lever i bedste velgående, hvilket kan indikere et behov for mere oplysning om tilberedning, der kan give bedre smagsoplevelser, når der er kød med i måltidet. Fx:
 - 79 pct. mener, at stegen altid skal hvile inden udskæring for at få den mest saftig, om end dette ikke er rigtigt.
 - 60 pct. mener, at det er vigtigt at lukke porerne i kødet for at holde på saften, selv om det er umuligt at lukke porer i kød vha. bruning.
 - 57 pct. mener, at en ordentlig fedtkant giver en bedre bøf, selv om fedtkanten ingen betydning har for selve kødets smag og mørhed.
 - 55 pct. mener, at grisekød ikke må være rosa, selv om hele stykker magert grisekød gerne må være svagt rose i midten ved servering.
- 52 pct. blandt danskerne ved ikke, at grisekød og fjerkræ hører til de kødtyper, der har et lavere klimaaftryk.

#1

Kød til aftensmad

92 pct. står for madlavningen derhjemme minimum én dag om ugen. 70 pct. tilbereder aftensmad i hjemmet mindst halvdelen af ugens dage

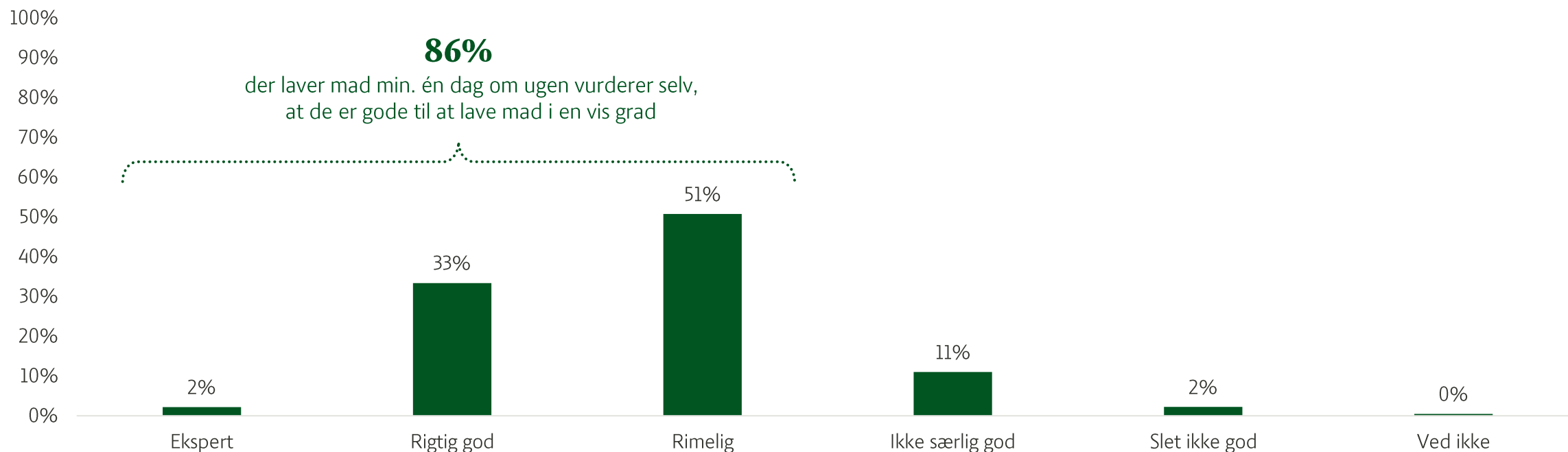
Spg. Hvor mange gange i løbet af en typisk uge står du for at tilberede aftensmaden hjemme hos dig/jer?



De fleste, der laver mad, mener selv, at de er enten rimeligt eller rigtig gode til at lave mad

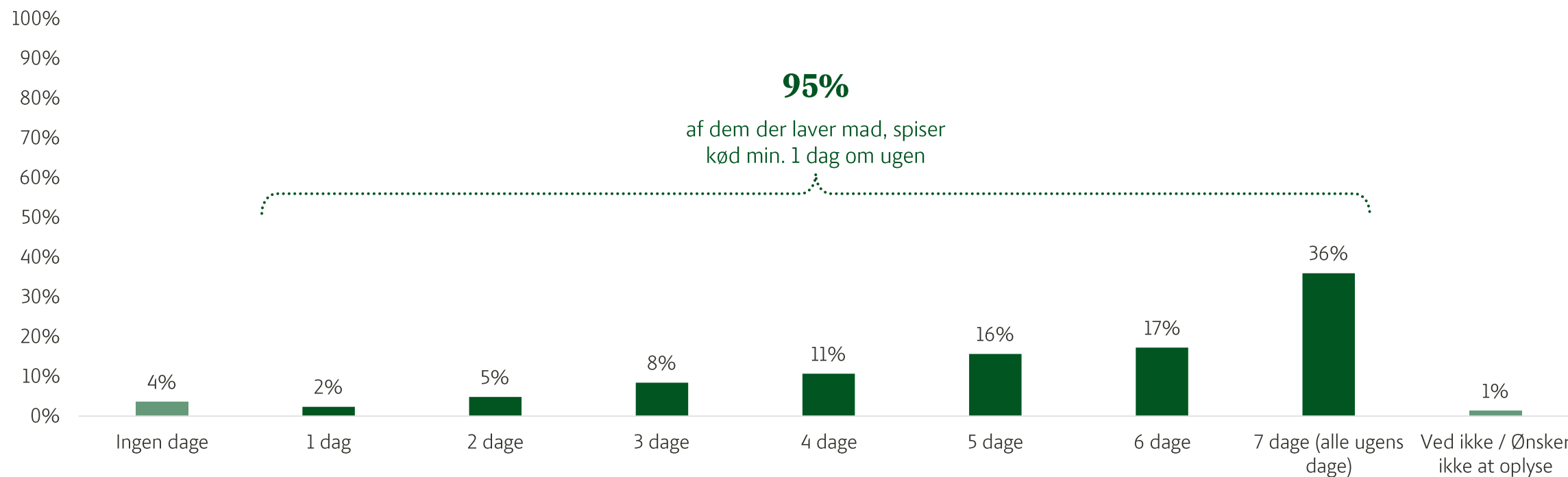
Spg. Hvis du selv skal vurdere, hvor god du er til at lave mad, hvor god vil du da mene, du selv er?

OBS: Spørgsmål om madlavning og kød i aftensmaden stilles kun til dem, der laver mad minimum én dag om ugen



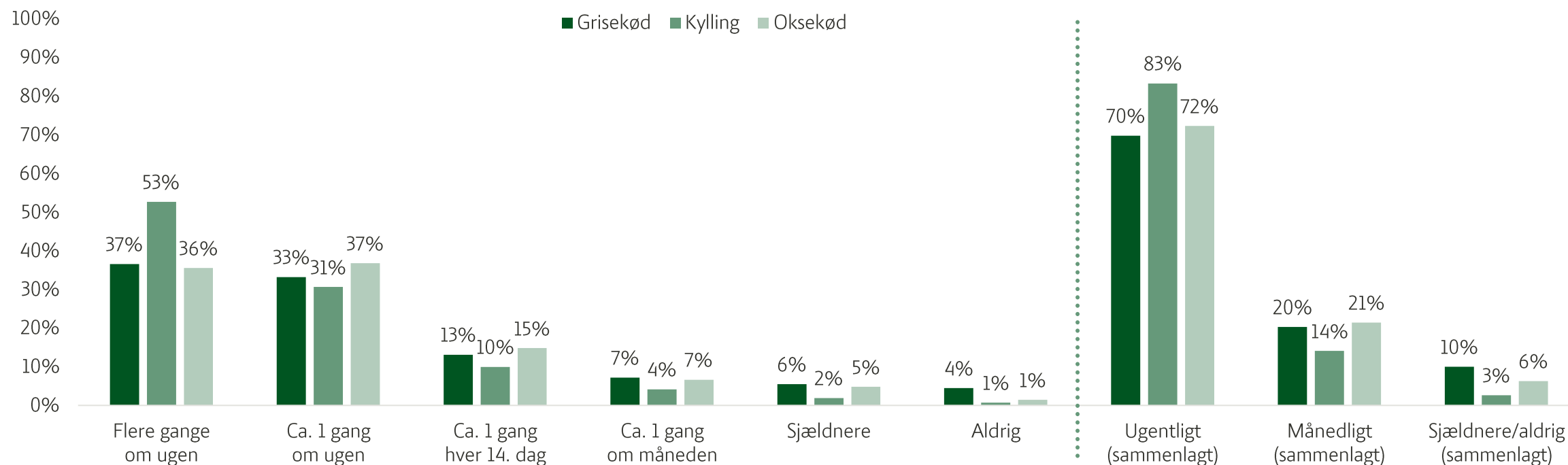
Blandt dem, der laver mad, er kødet en del af aftensmaden de fleste af ugens dage. Hver tredje spiser kød til aftensmad hver dag. 42 % af mændene og 31 % af kvinderne spiser kød til aftensmad alle ugens dage

Spg. Hvor mange dage om ugen indgår der typisk kød i din aftensmad? Medregn her alt kød - også pålæg og postejer, kød i salater og supper (fx skinketern, bacon topping mm.). OBS: Spørgsmål om madlavning og kød i aftensmaden stilles kun til dem, der laver mad minimum én dag om ugen



Kylling er den kødtype, som spises hyppigst. Syv ud af ti spiser grisekød ugentligt, mens hver tiende spiser det sjældnere eller aldrig.

Spg. Hvor ofte spiser du følgende?

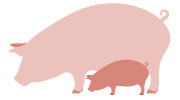


Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024. Base: 1575 (laver mad minimum én dag om ugen og spiser kød)

Med støtte fra

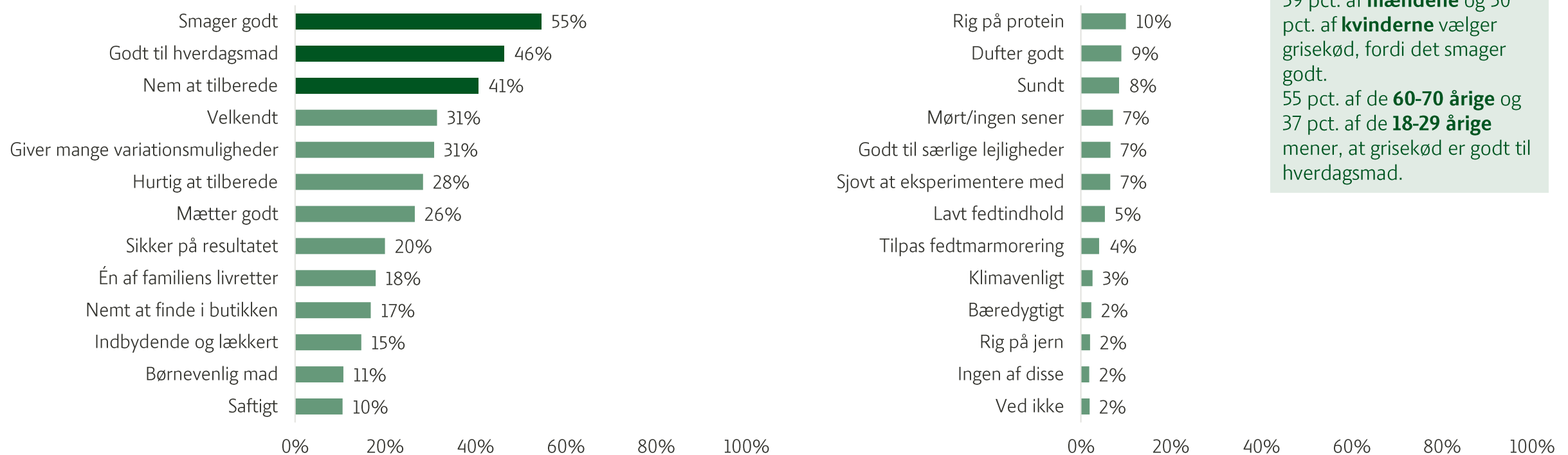
Svineafgiftsfonden





Blandt de 70 pct., der spiser grisekød på ugentlig basis vælges grisekødet, fordi det smager godt, er godt til hverdagsmaden og nemt

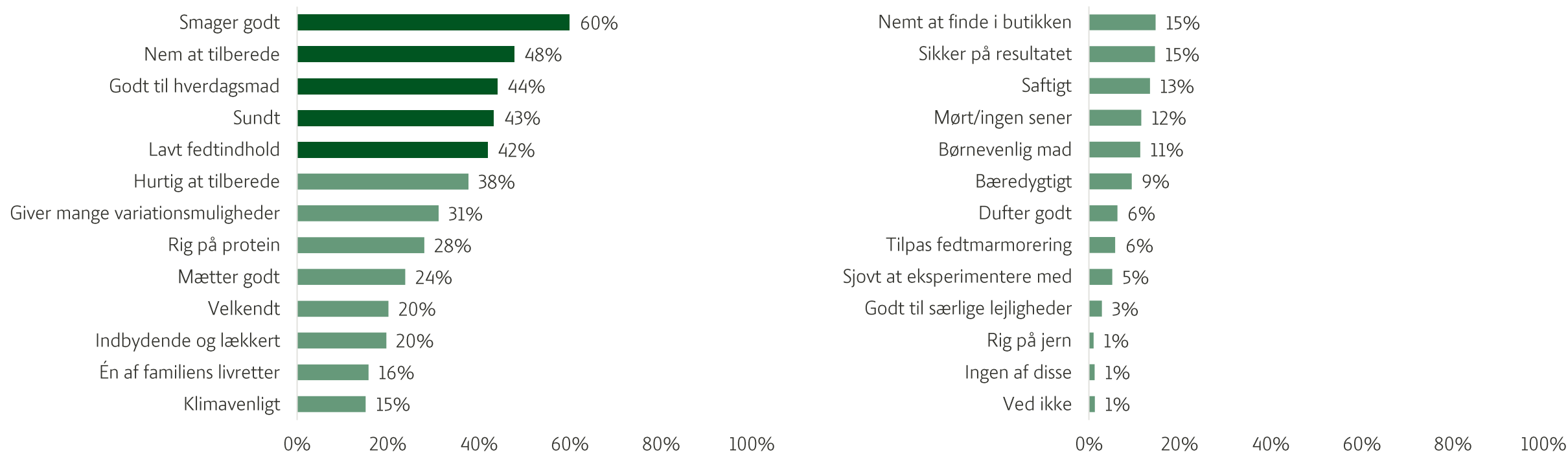
Spg. Hvad er årsagerne, når du vælger at lave lige netop grisekød til aftensmad? Du kan vælge flere svar.





Blandt de 84 pct., der spiser kylling på ugentlig basis, begrundes valg af kylling til aftensmad med, at det smager godt, er nemt at tilberede, godt til hverdagsmaden, sundt og med lavt fedtindhold

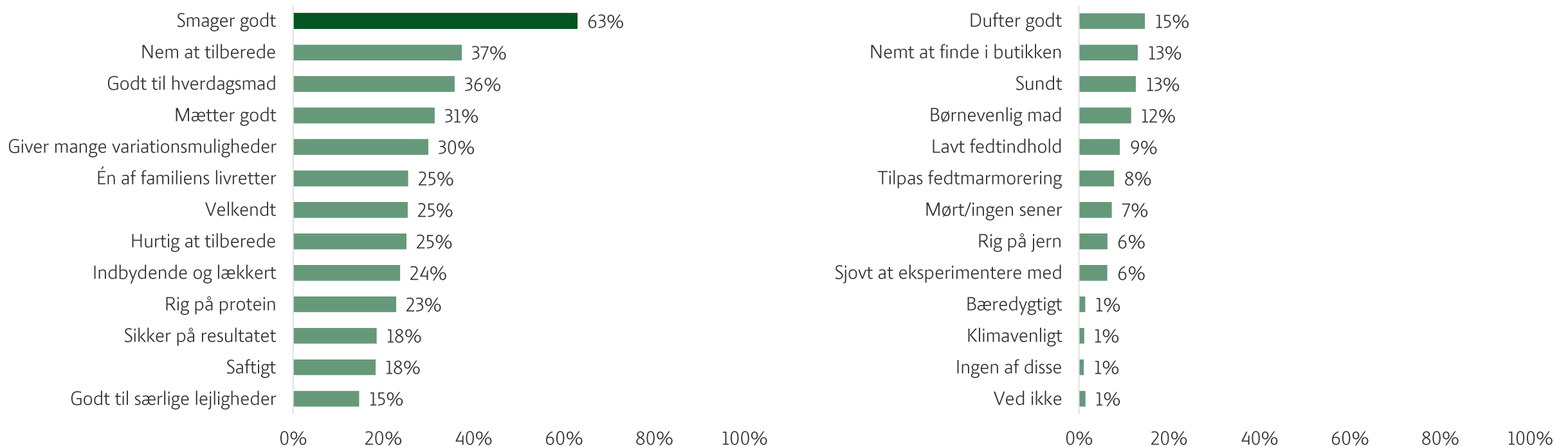
Spg. Hvad er årsagerne, når du vælger at lave lige netop kylling til aftensmad? Du kan vælge flere svar.





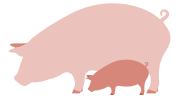
Blandt de 73 pct., der spiser oksekød ugentligt, begrundes størstedelen deres valg med, at det smager godt

Spg. Hvad er årsagerne, når du vælger at lave lige netop oksekød til aftensmad? Du kan vælge flere svar.



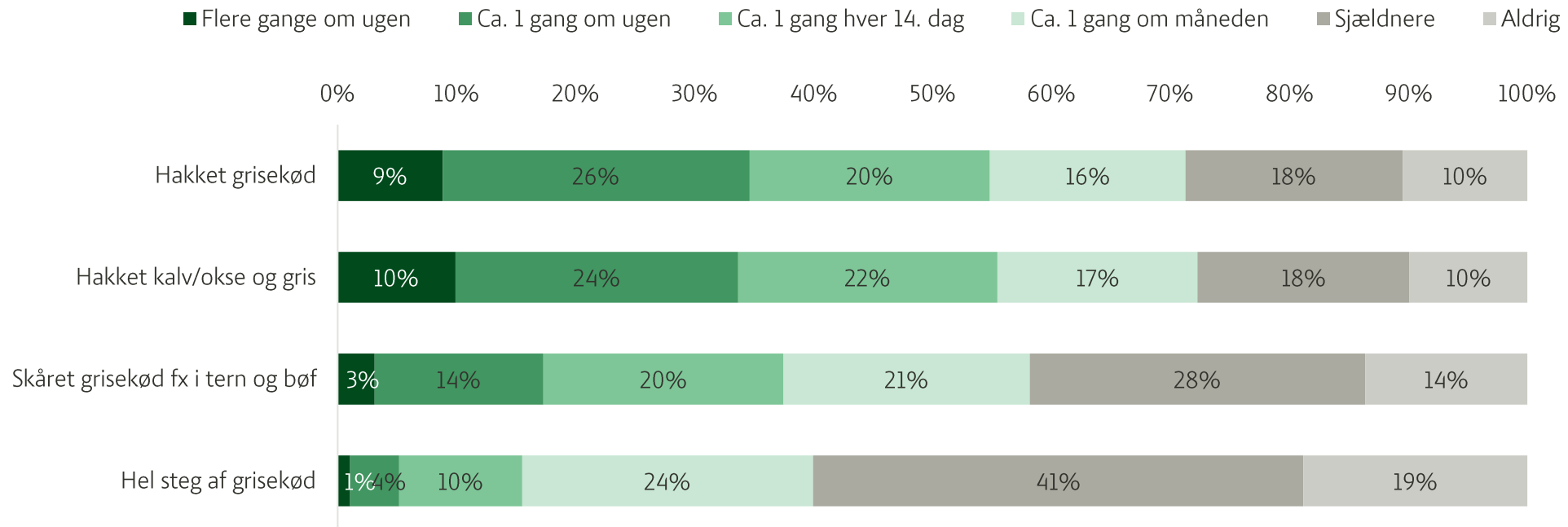
#2

Vaner i forbindelse med tilberedning af kød



35 pct. tilbereder hakket gris ugentligt. En hel steg af gris tilberedes langt mindre frekvent

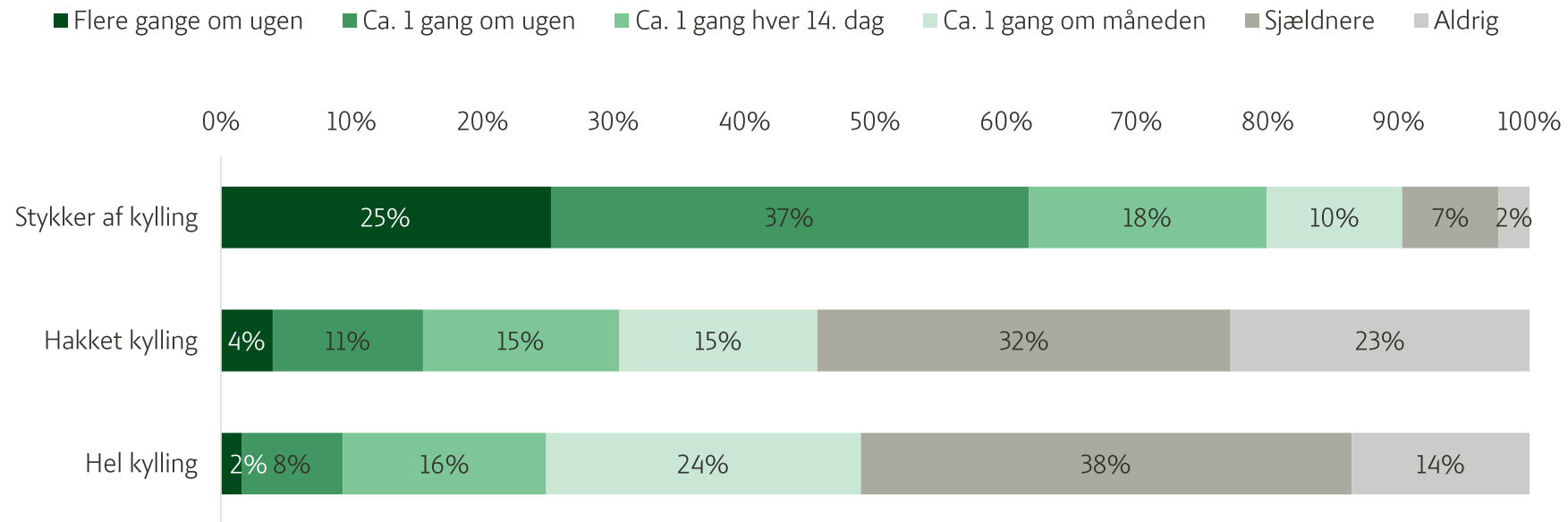
Spg. Hvor ofte tilbereder du selv følgende typer af kød og fjerkræ?





62 pct. tilbereder stykker af kylling ugentligt. En hel kylling tilberedes ikke nær så hyppigt

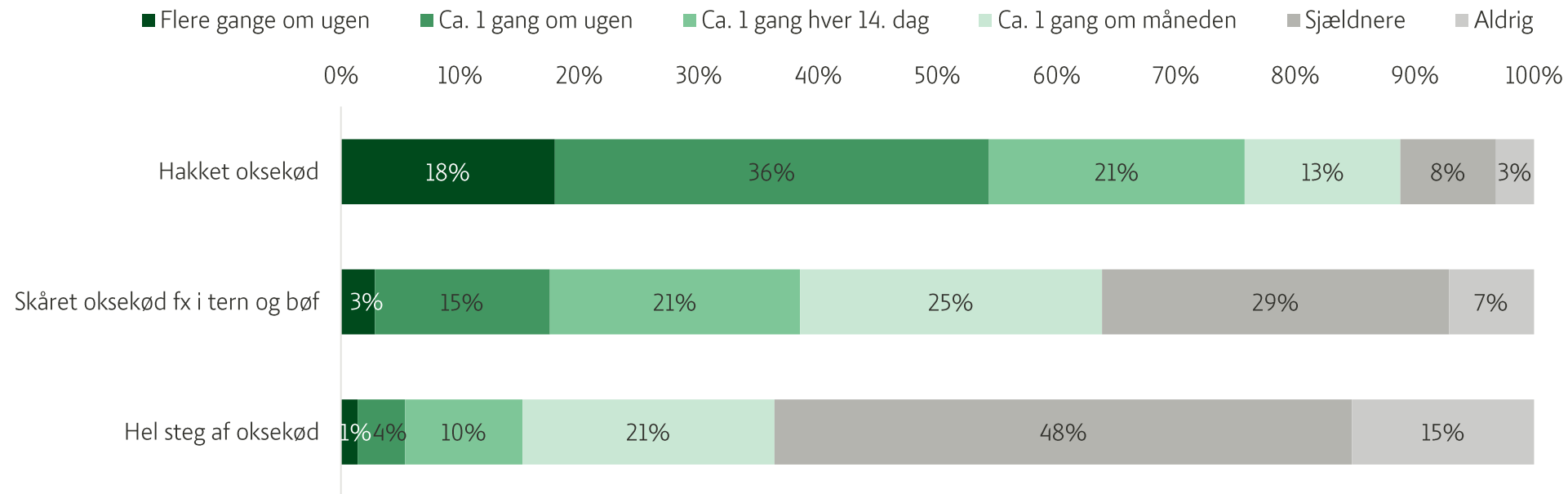
Spg. Hvor ofte tilbereder du selv følgende typer af kød og fjerkræ?





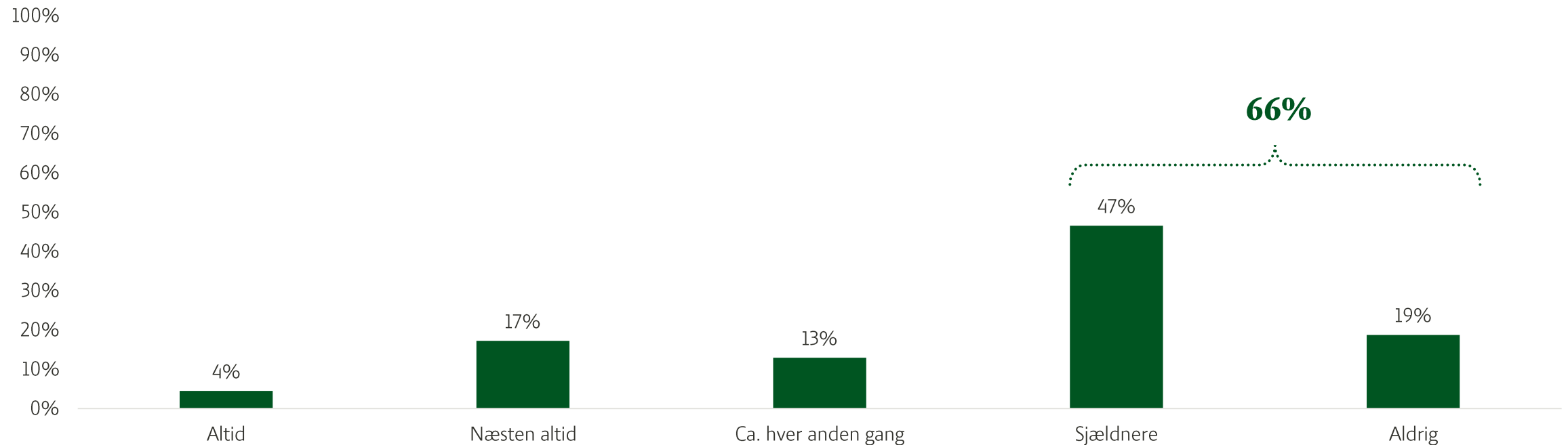
55 pct. tilbereder hakket oksekød ugentligt. En hel steg af oksekød er derimod noget, som flertallet sjældent eller aldrig tilbereder

Spg. Hvor ofte tilbereder du selv følgende typer af kød og fjerkræ?



To ud af tre kødspisere kigger sjældent eller aldrig på tilberedningsanvisninger, som er trykt på kødemballagen

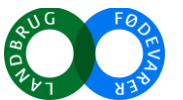
Spg. Kigger du på tilberedningsanvisningerne, der er trykt på emballagen, når du tilbereder kød?



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024. Base: 1575 (laver mad minimum én dag om ugen og spiser kød)

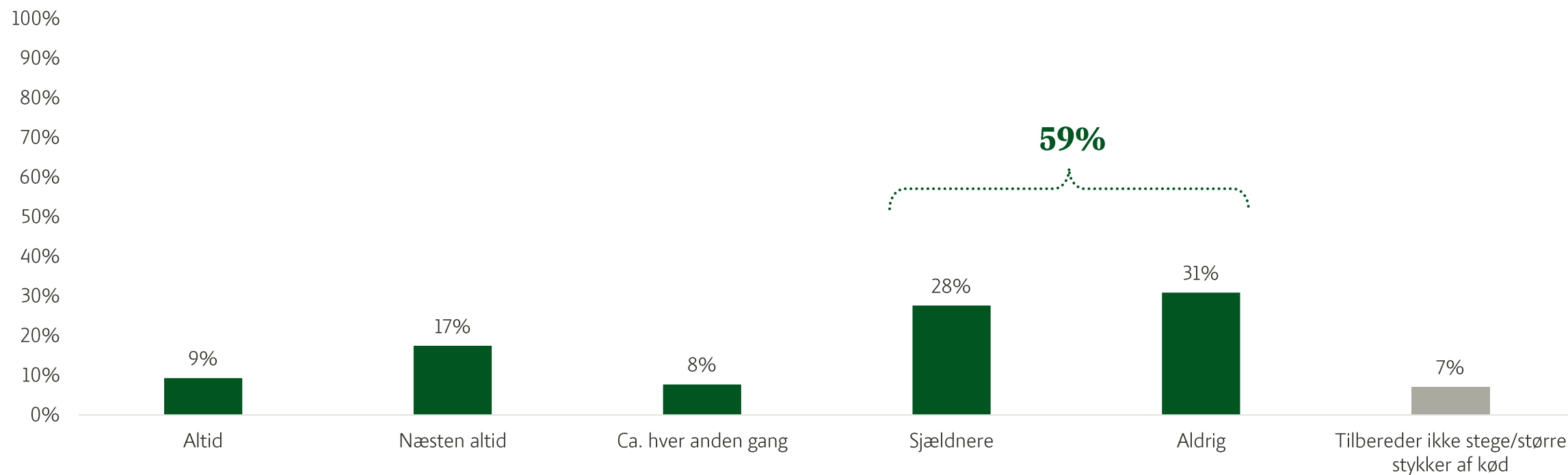
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



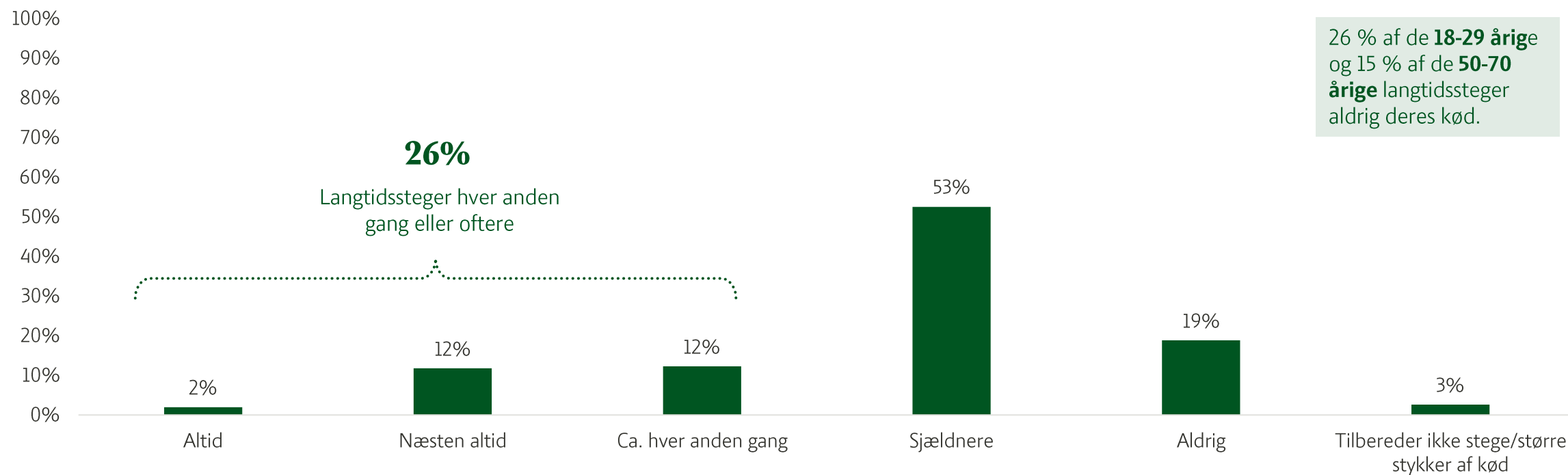
Seks ud af ti kødspisere bruger sjældent eller aldrig stegetermometer, når de tilbereder stege og større stykker kød

Spg. Bruger du stegetermometer, når du tilbereder stege/større stykker af kød?



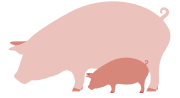
Det store flertal, der laver mad og spiser kød, langtidssteger sjældent eller aldrig deres kød

Spg. Langtidssteger du hele stykker af kød? Med betegnelsen "langtidsstegning" mener vi stegning i ovn ved lav temperatur i flere timer.



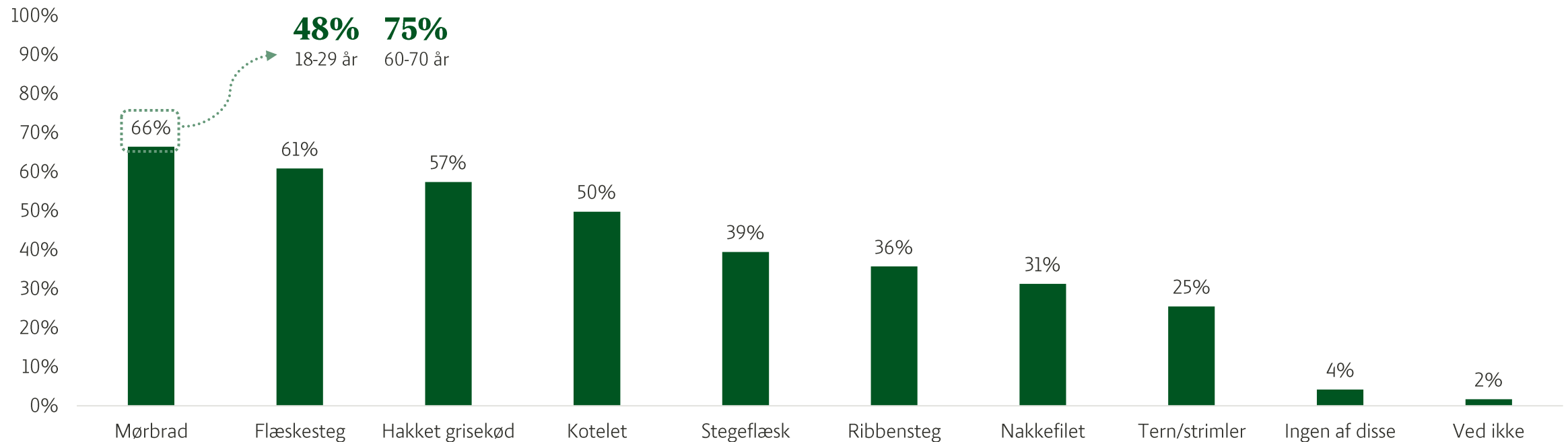
#3

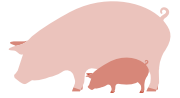
Præferencer når man tilbereder grisekød



Mørbrad er den type grisekød, som flest *godt kan lide* at tilberede, mens tern og strimler er det som færrest godt kan lide at tilberede

Spg. Hvilke af disse typer af grisekød kan du godt lide at tilberede?



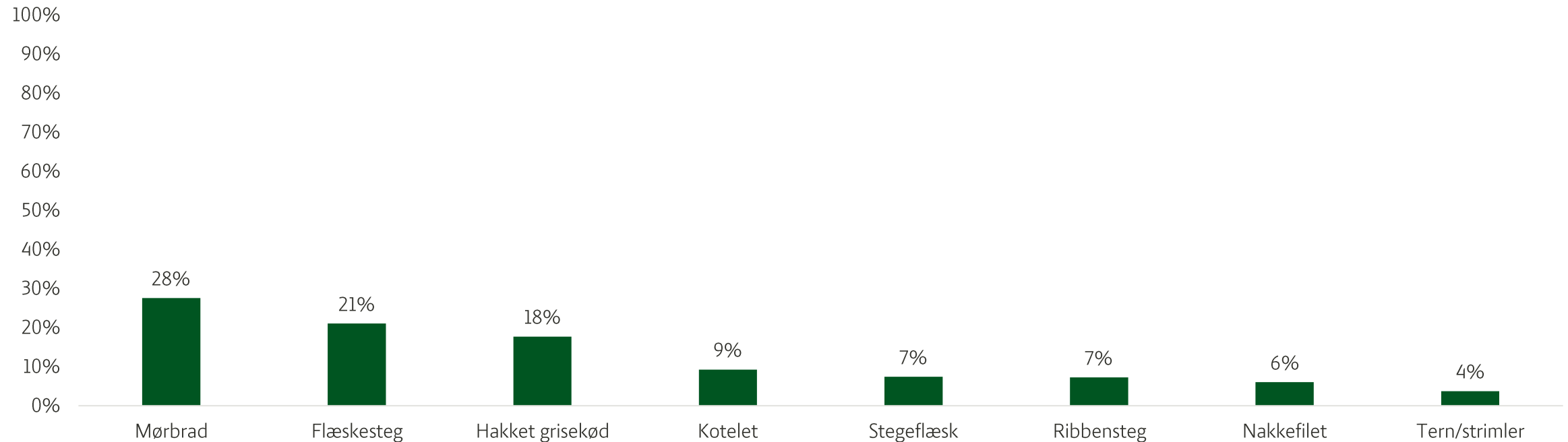


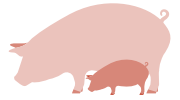
Mørbrad er den type kød, som flest *bedst* kan lide at tilberede. Kun 4 pct. kan bedst lide at tilberede tern/ strimler.

Spg. Hvilken af disse typer af grisekød kan du bedst lide at tilberede?

Bemærk: Hver deltager får kun vist listen med udskæringer, som de har svaret, at de godt kan lide at tilberede.

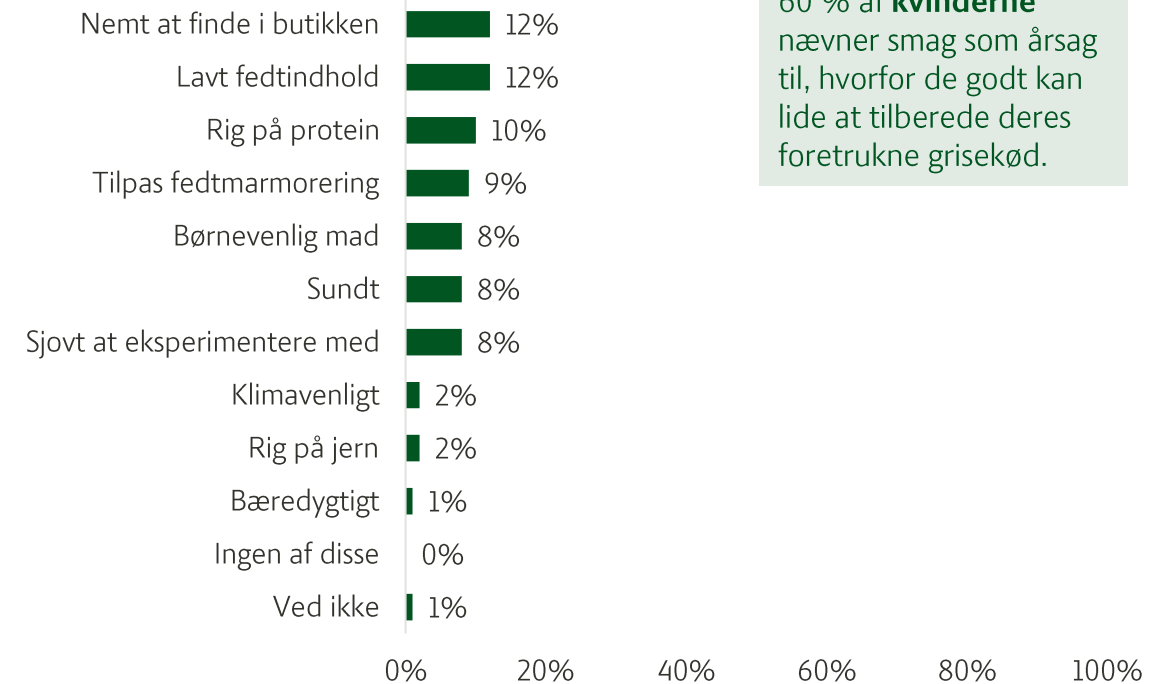
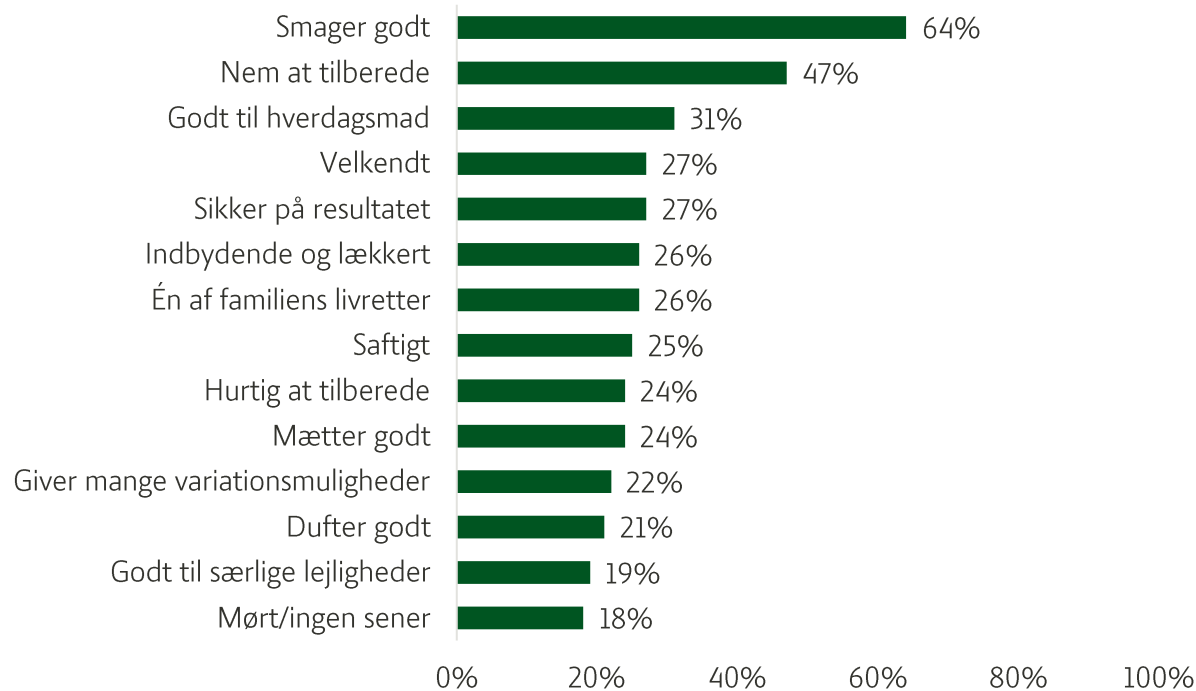
Formålet med spørgsmålet er at udvælge lige netop den type udskæring, som deltageren efterfølgende skal svare på uddybende spørgsmål om.



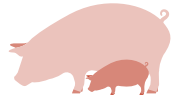


Flest angiver smag som årsag til, at de godt kan lide at tilberede deres foretrukne stykke grisekød, mens færrest nævner bæredygtighed

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede >din foretrukne type grisekød<?

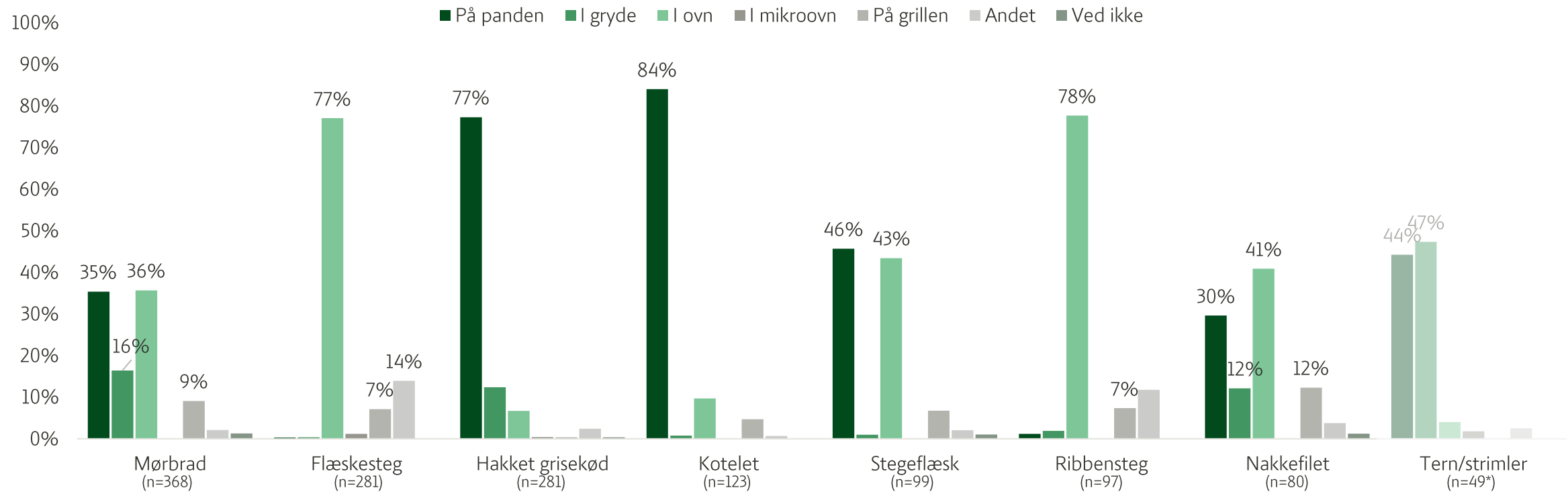


67 % af **mændene** og 60 % af **kvinderne** nævner smag som årsag til, hvorfor de godt kan lide at tilberede deres foretrukne grisekød.



Størstedelen af dem, som foretrækker kotelet og hakket grisekød, tilbereder det på panden. Dem, som foretrækker ribbensteg og flæskesteg, tilbereder det primært i ovn

Spg. Hvordan tilbereder du typisk >din foretrukne type grisekød<?

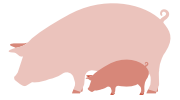


Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024. Base: 1334 (laver mad hver uge og har udpeget en type grisekød, som de foretrækker at tilberede). Rækkefølgen på udskæringer i grafen er sorteret efter mest foretrukne. *Vær obs på at "tern/strimler" kun har en base på 49 personer.

Med støtte fra

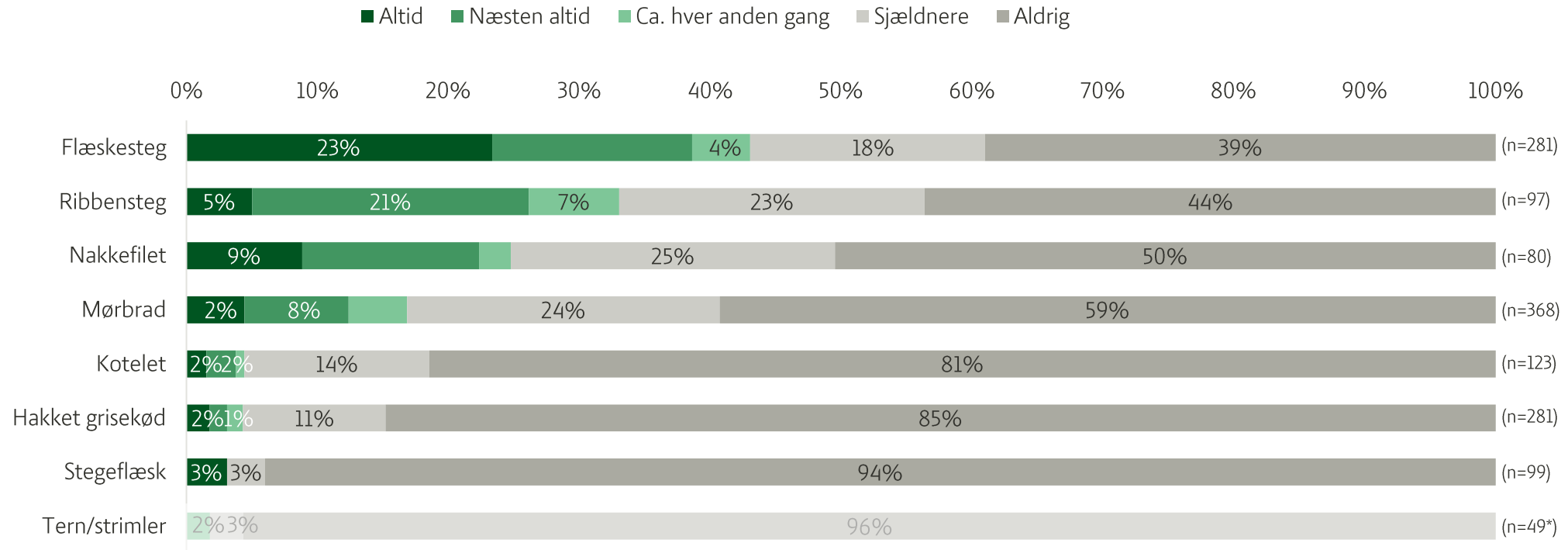
Svineavgiftsfonden





Stegetermometer benyttes oftest, når der tilberedes flæskesteg, men for alle udskæringer er det mere udbredt aldrig eller kun sjældent at benytte stegetermometer

Spg. Hvor ofte bruger du stegetermometer, når du tilbereder >din foretrukne type grisekød<?



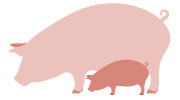
Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024. Base: 1334 (laver mad hver uge og har udpeget en type grisekød, som de foretrækker at tilberede).

*Vær obs på lav basestørrelse for "tern/strimler"

Med støtte fra

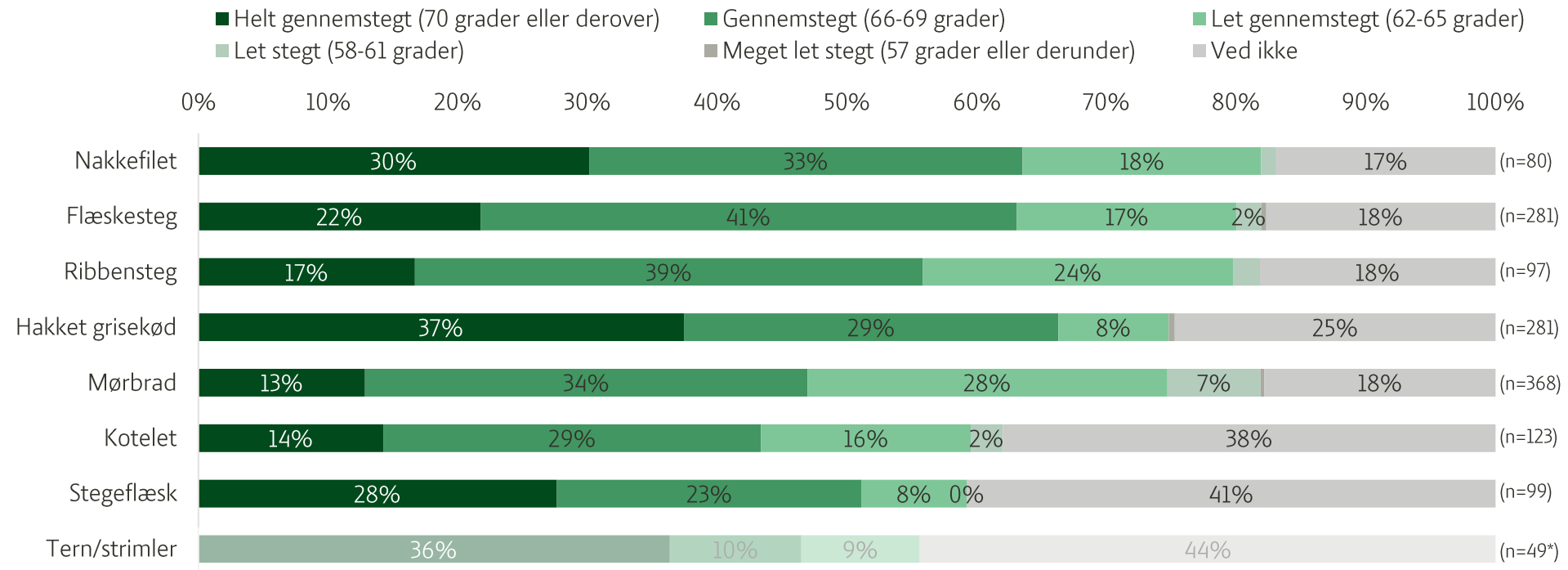
Svineafgiftsfonden





Størstedelen mener, at deres foretrukne grisekød skal være en form for gennemstegt

Spg. Hvad bør efter din mening være centrumtemperaturen når >din foretrukne type grisekød< er færdigt?



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024. Base: ml. 368 og 49 (laver mad hver uge og har udpeget en type grisekød, som de foretrækker at tilberede).

*Vær obs på lav basestørrelse for "tern/strimler"

Med støtte fra

Svineavgiftsfonden

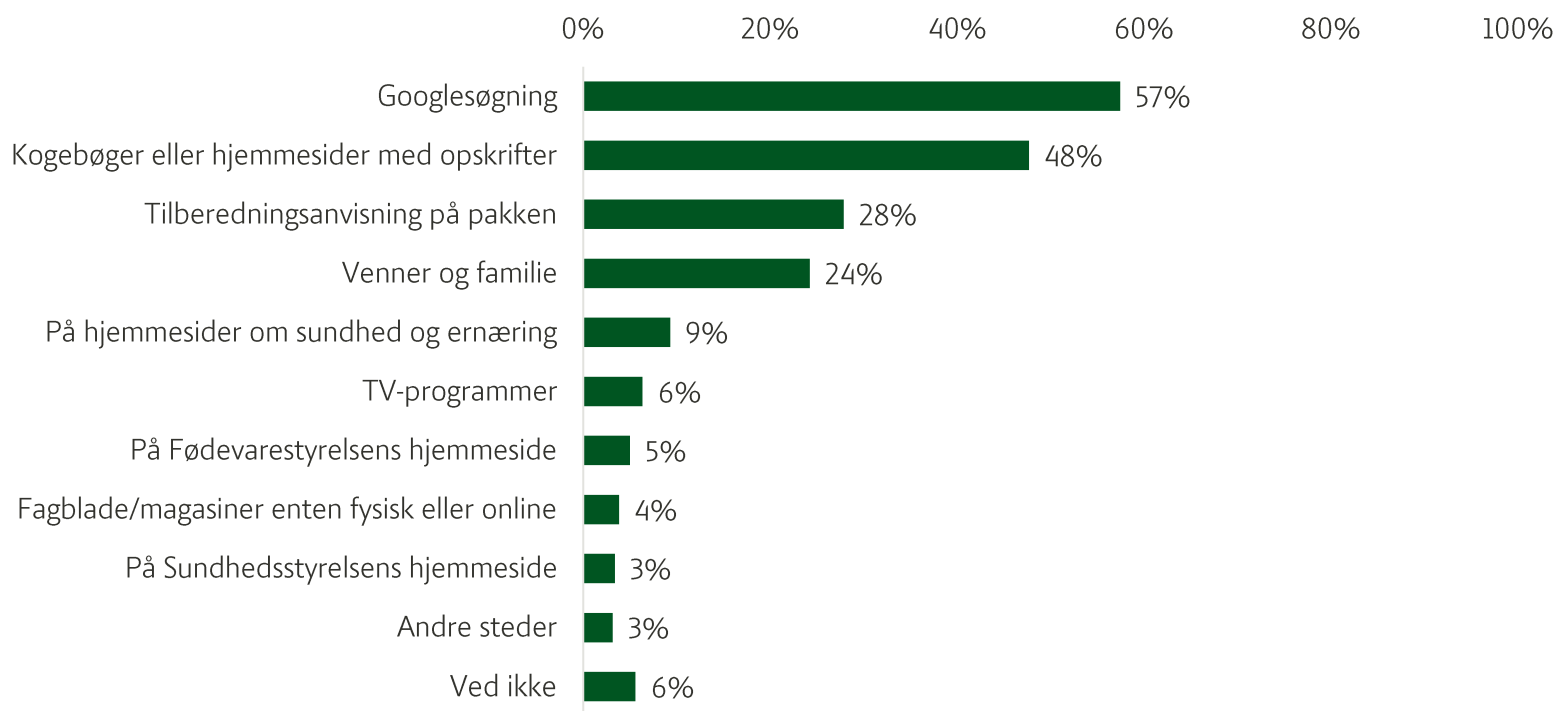


#4

Målgruppens viden om og holdninger til tilberedning

At benytte google eller orientere sig i kokebøger/ hjemmesider er de mest udbredte måder at søge information om tilberedning af kød

Spg. Hvor ville du søge information om tilberedning af kød?

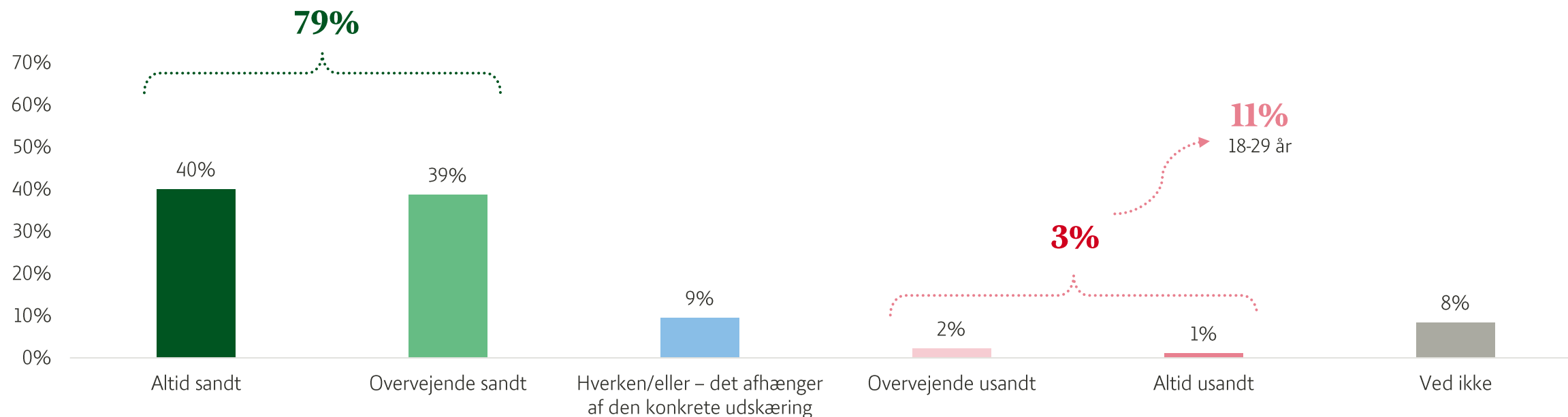


37 pct. af de **18-29 årige** og 59 % af de **60-70 årige** søger information i kokebøger eller hjemmesider.
38 pct. af de **18-29 årige** og 14 pct. af de **60-70 årige** får information fra nære relationer.

Størstedelen mener, at stegen skal hvile inden udskæring, så den er mest saftig. Kun 3 pct. mener, at det er usandt

Fakta:
Stegen skal *ikke*
hvile for at opnå
det mest saftige
resultat

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
Stegen skal hvile inden udskæring - så er den mest saftig

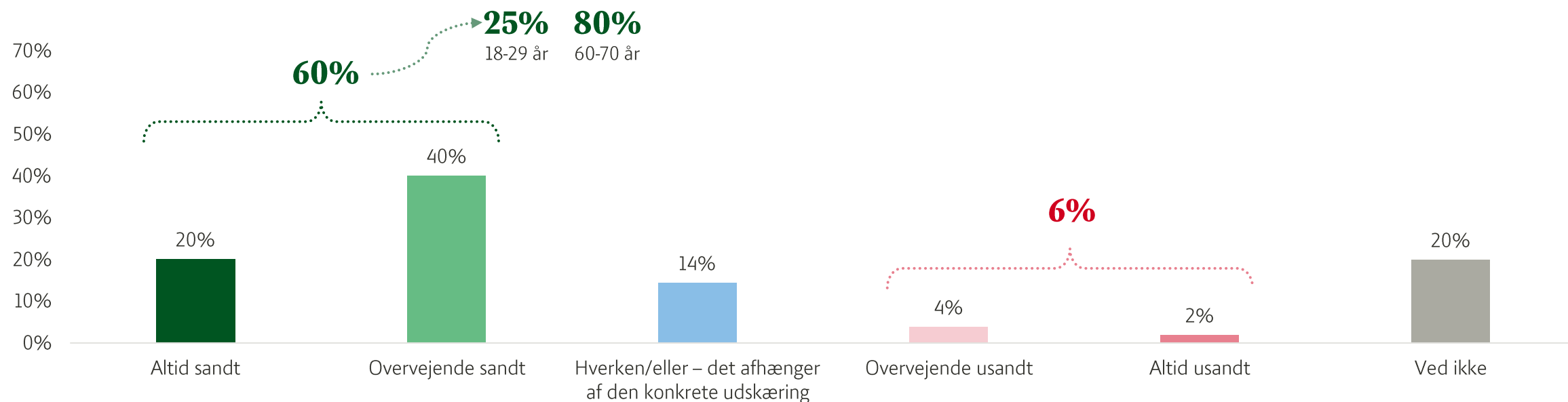


60 pct. mener, at det er sandt, at det er vigtigt at lukke porerne i kødet for at holde på saften. 6 pct. mener, at det er usandt

Fakta:
Det er umuligt at lukke porerne i kødet ved hjælp af bruning.

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?

"Det er vigtigt at lukke porerne i kødet for at holde på saften"

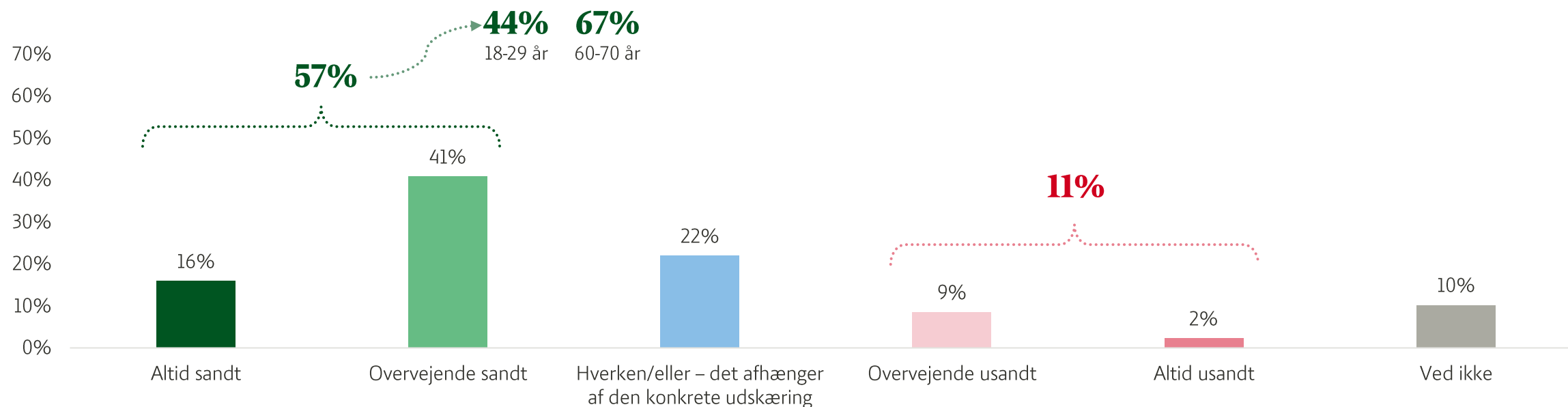


Over halvdelen mener, at en ordentlig fedtkant giver en bedre bøf. Hver tiende mener, at det er usandt

Fakta:
Fedtkanten har ingen betydning for selve kødets smag og mørhed.

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?

"En ordentlig fedtkant giver en bedre bøf"

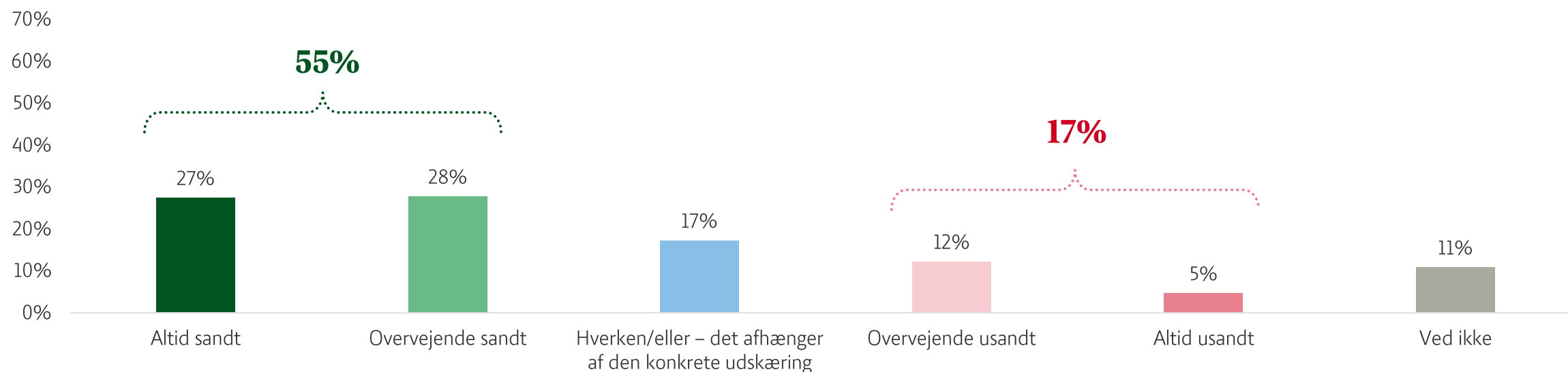


Over halvdelen mener, at det er sandt, at grisekød ikke må være rosa. Cirka hver femte mener, at det er usandt

Fakta:
Hele stykker magert grisekød må godt være svagt rosa i midten ved servering

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?

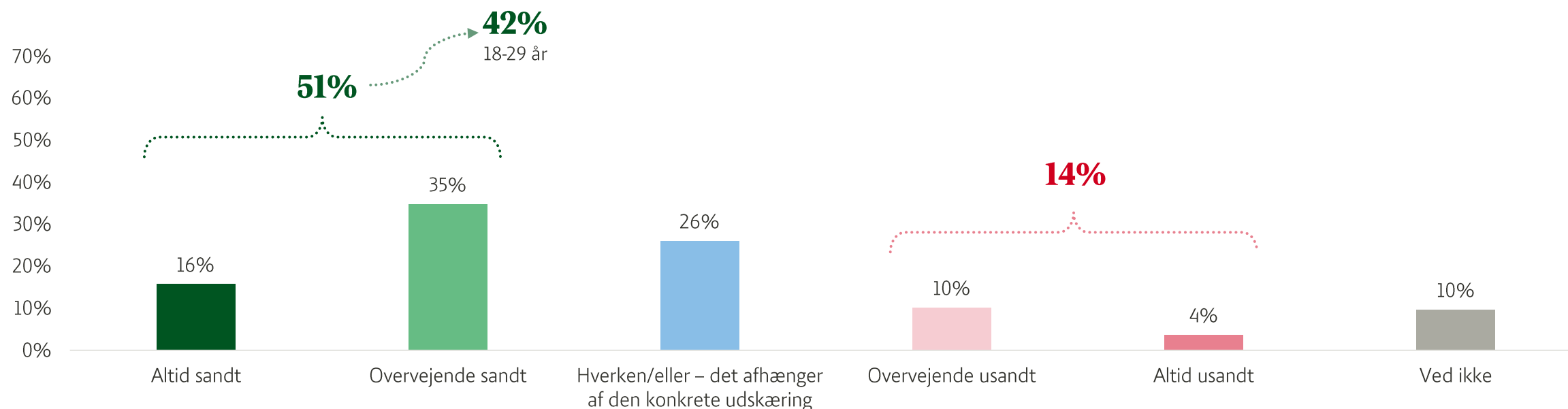
"Grisekød må ikke være rosa"



Halvdelen mener, at det er sandt, at kød altid skal brunes. 14 pct. mener omvendt, at det er usandt

Fakta:
Ønsker man en
stegt kød-smag, skal
kød brunes

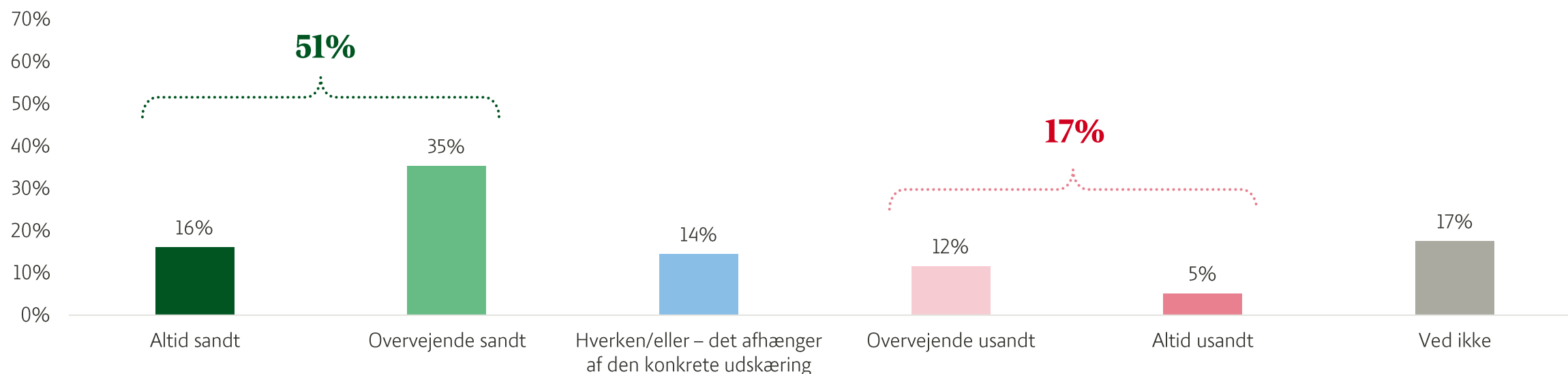
Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Kød skal altid brunes"



Halvdelen mener, at det er sandt, at frikadellefarsen altid skal hvile. Omkring hver femte mener, at det er usandt

Fakta:
Frikadellefarsen
bliver ikke bedre af
at hvile. Røretid har
betydning for
konsistens

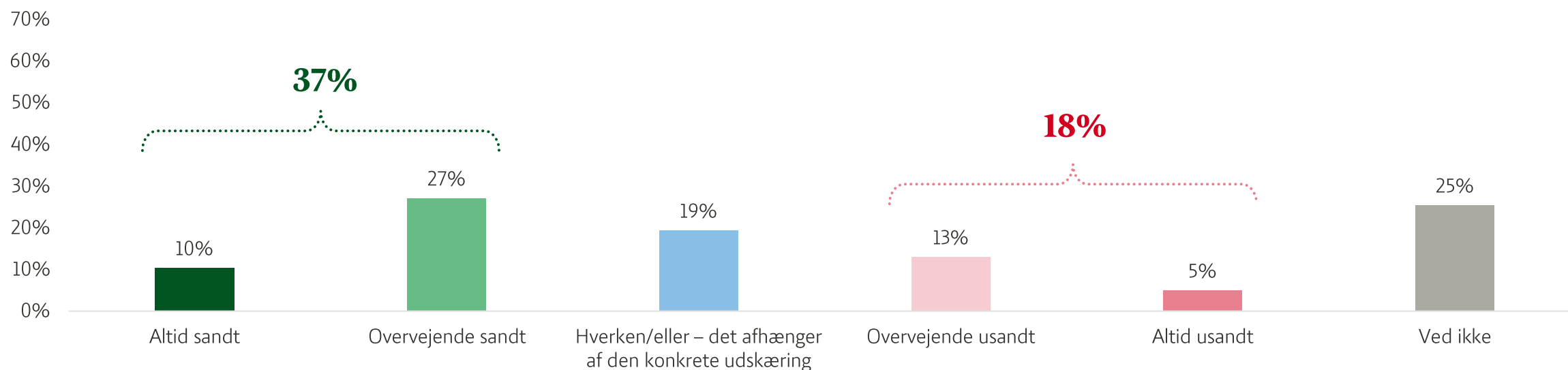
Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Frikadellefarsen skal altid hvile"



Lidt mere end hver tredje mener, at det er sandt, at salt på det rå kød trækker saften ud af kødet. Hver femte mener, at det er usandt

Fakta:
Lidt fint salt på mindre
udskæringer af
grisekød gør kødet
mere saftigt

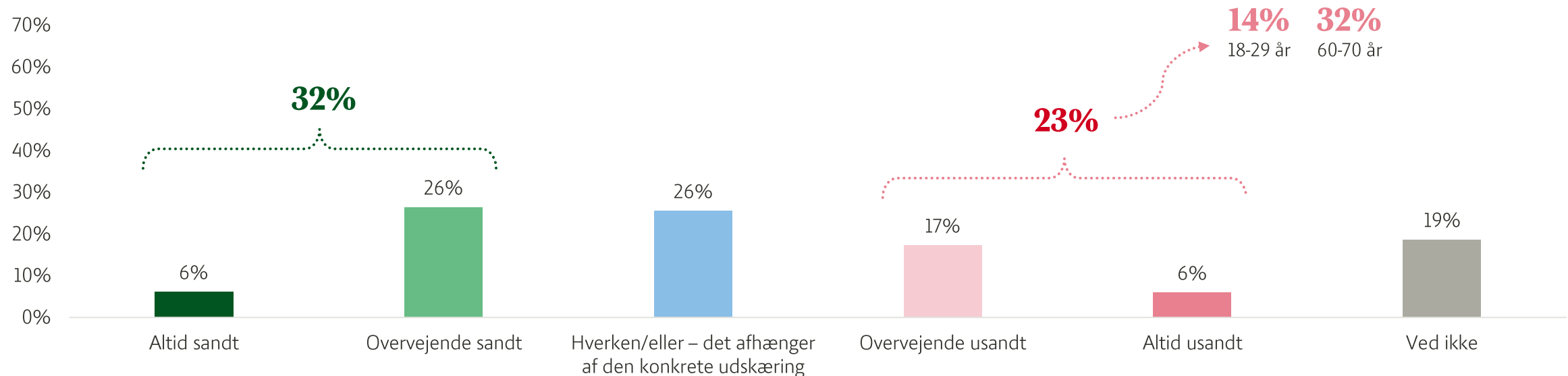
Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Salt på det rå kød trækker saften ud af kødet"



Hver tredje mener, at det er sandt, at kød optager fedtet på panden. Hver fjerde mener omvendt, at det er usandt

Fakta:
Hele stykker kød
optager ikke fedt
fra panden

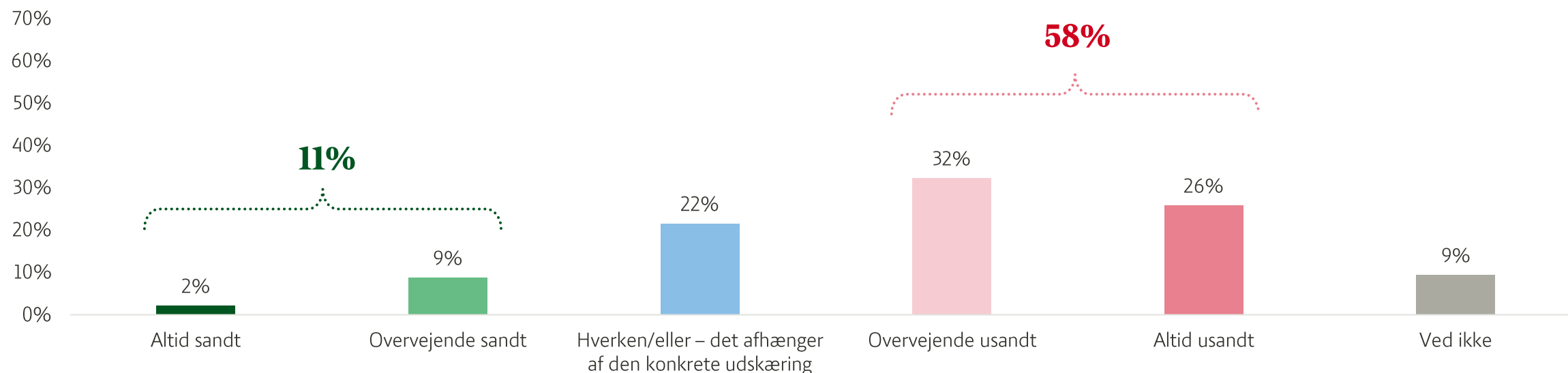
Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Kødet optager fedtet fra panden"



Over halvdelen mener, at det er usandt, at hvis bare kødet steges længe nok, bliver det mørt. Hver tiende mener, at det er sandt

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Hvis bare kødet steges længe nok, bliver det mørt"

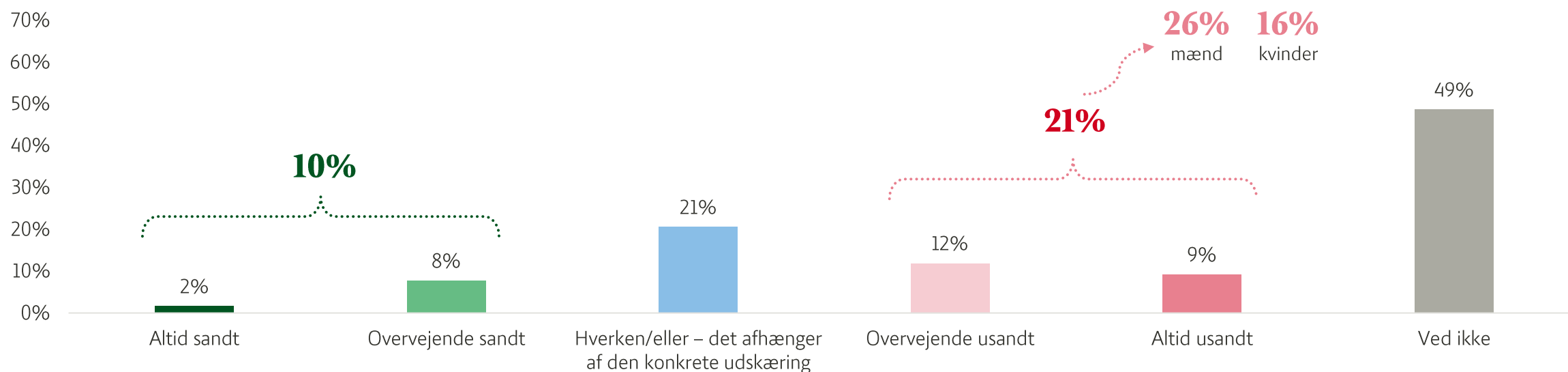
Fakta:
Magert kød skal tilberedes nænsomt i kortere tid, mens stykker med bindevæv og fedt får bedst spisekvalitet med længere tilberedning



Halvdelen ved ikke, om det er sværere at brune kød, der har været saltet på forhånd. Hver femte mener, at det er usandt

Fakta:
Det er væske på overfladen af kødet og for lav varme på panden der hæmmer bruning.

Spg. Herunder ser du nogle udsagn, som folk har nævnt om at tilberede kød. Hvor sande/usande mener du, hvert af disse udsagn er?
"Det er sværere at brune kød, der har været saltet på forhånd"

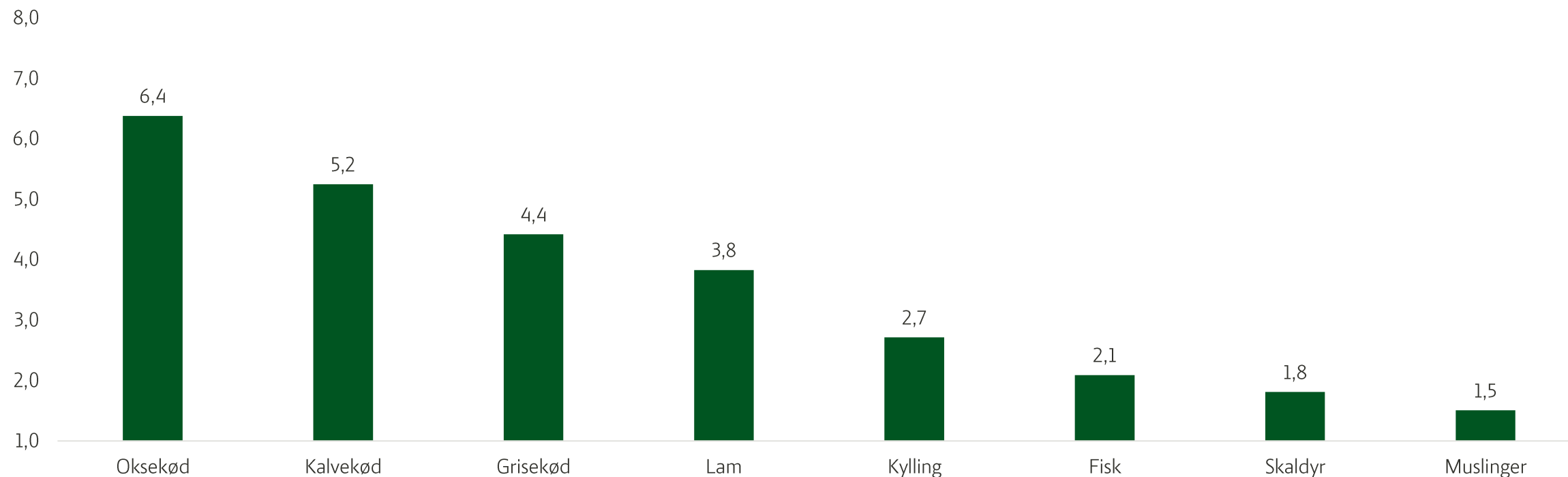


#5

Forbrugernes vurdering af køds klimabelastning

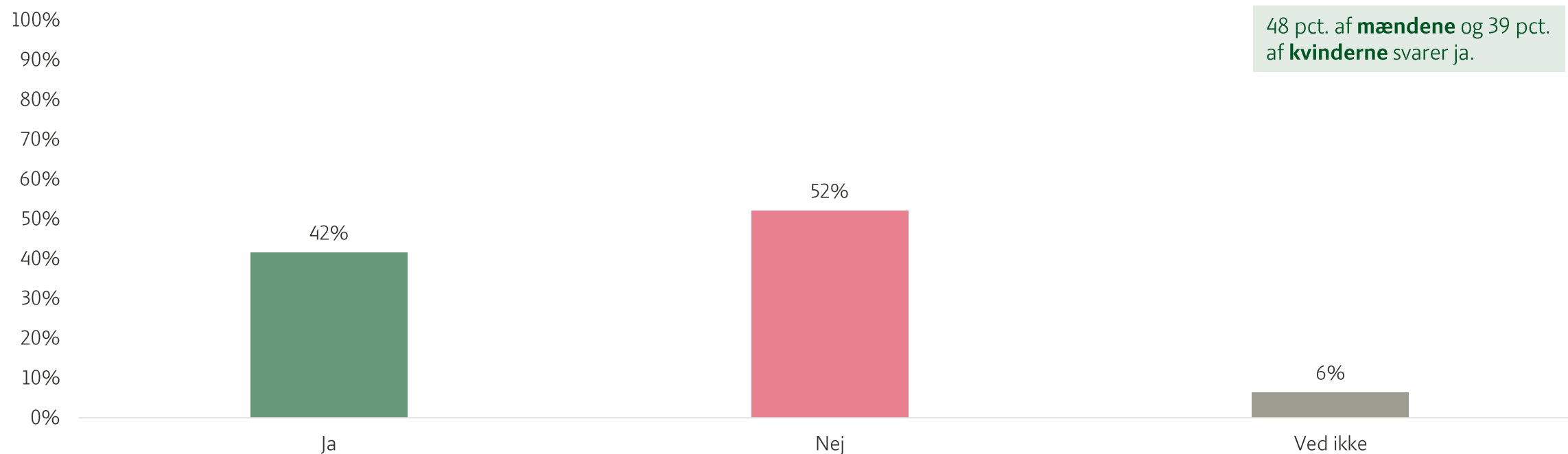
Oksekød vurderes til at have den højeste klimabelastning, mens muslinger og skaldyr vurderes til at have den laveste klimabelastning

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Ranger fra højest belastning til lavest belastning.



Halvdelen ved, at grisekød sammen med kylling har et af de laveste klimaaftryk. Den resterende halvdel er ikke bevidst om det

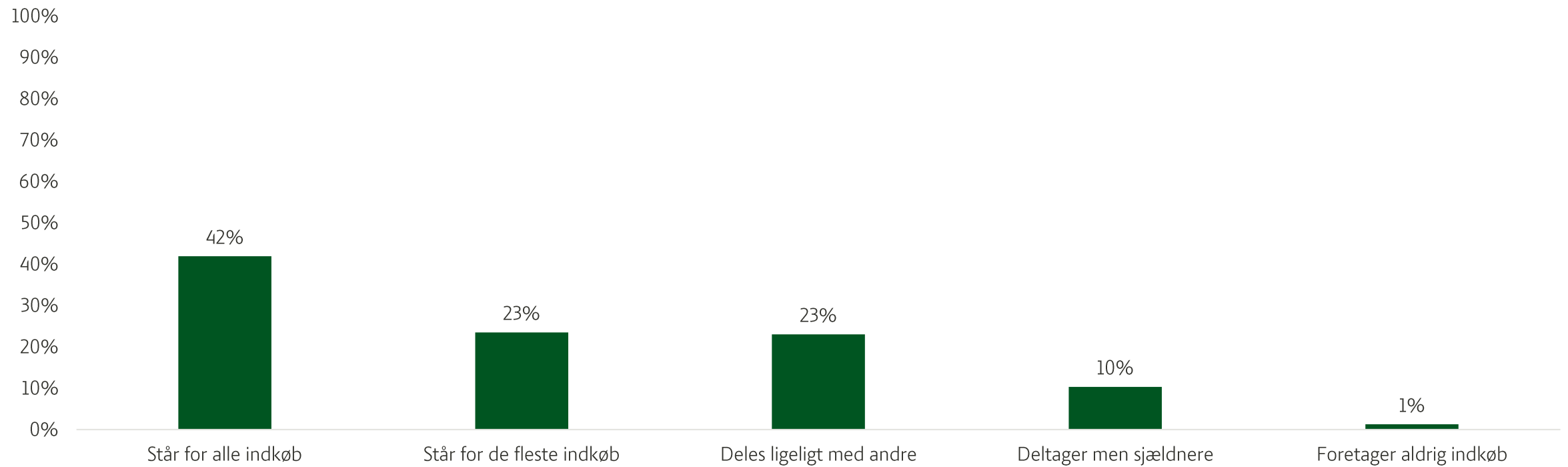
Spg. Vidste du, at grisekød og kylling hører til de kødtyper, der har det laveste klimaaftryk?



Appendix

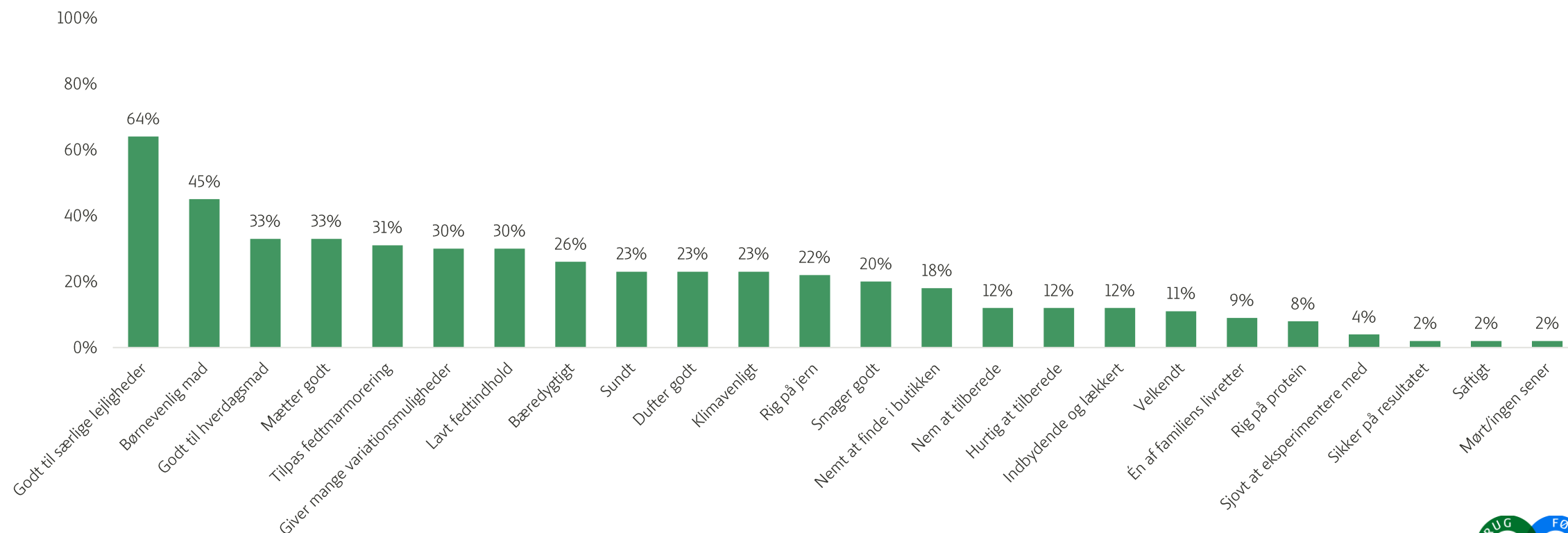
Indkøbsvaner

Spg. Hvor stor en del af husstandens indkøb står du for?



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Mørbrad

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Mørbrad



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 368 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Mørbrad som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

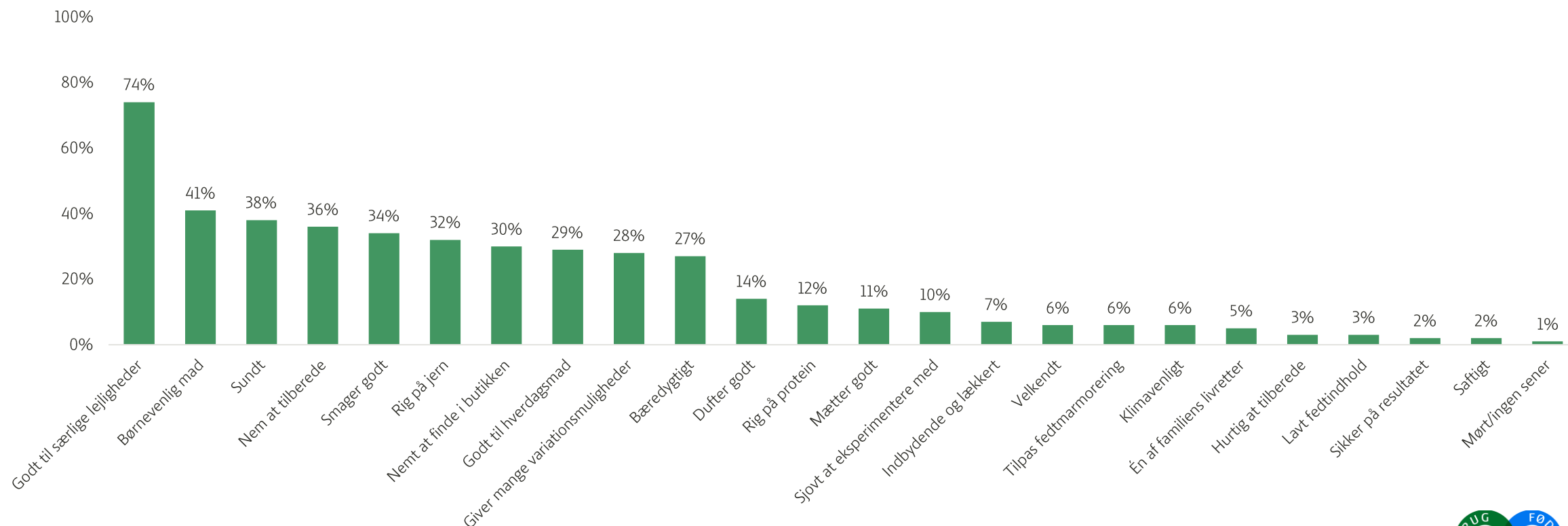
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Flæskesteg

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Flæskesteg



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 281 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Flæskesteg som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

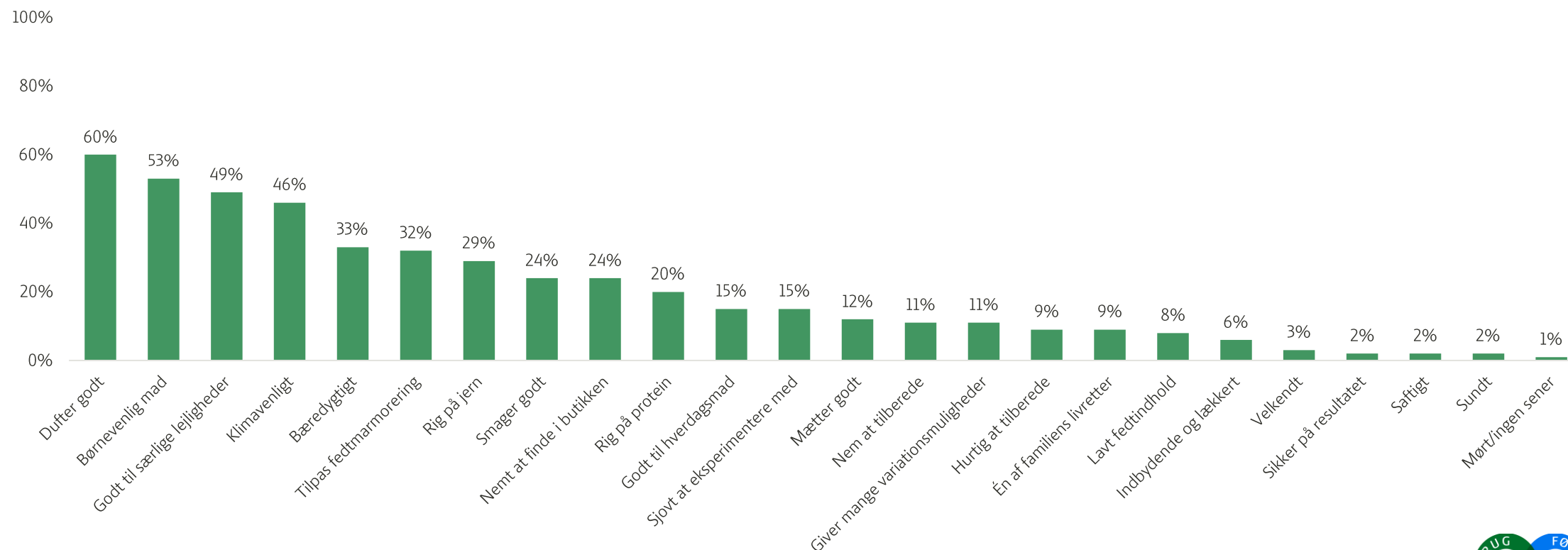
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Hakket grisekød

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Hakket grisekød



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 236 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Hakket grisekød som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

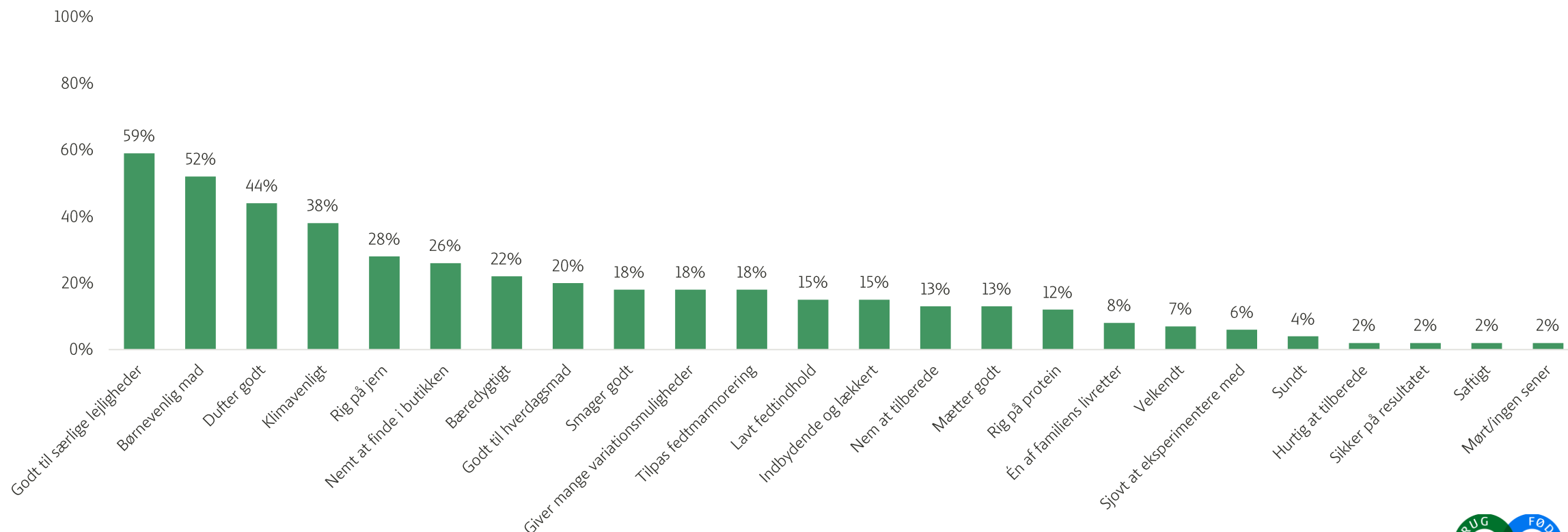
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Kotelet

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Kotelet



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 123 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Kotelet som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

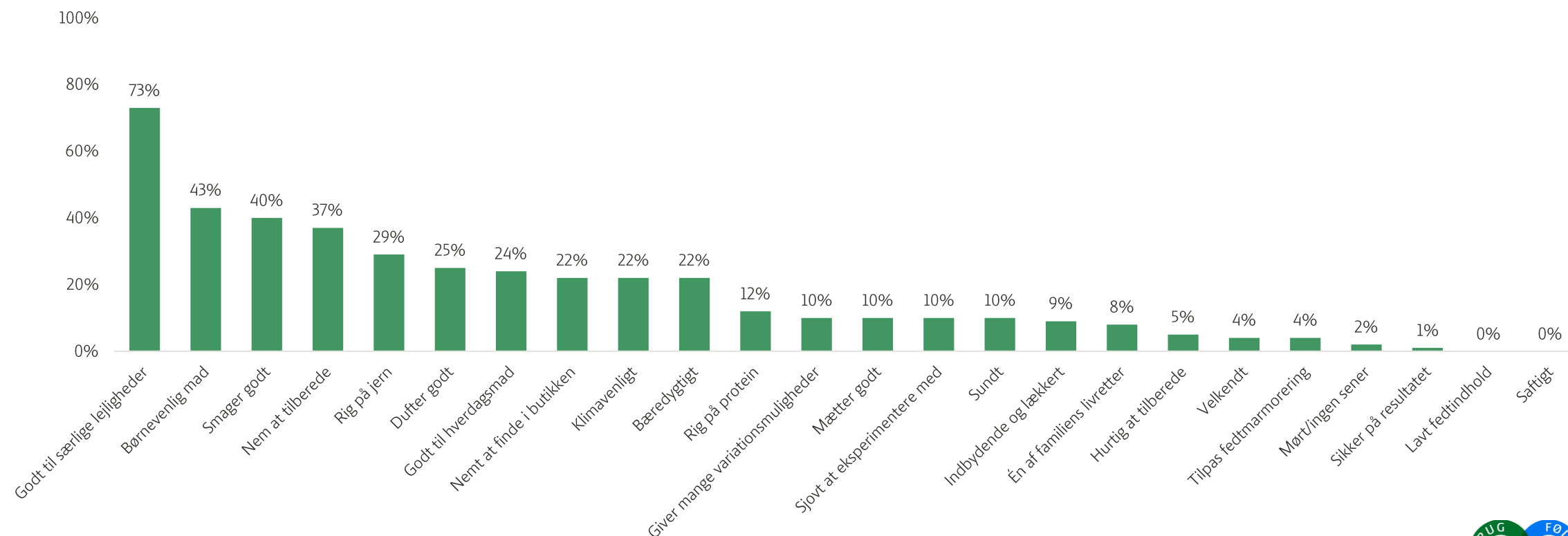
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Stegeflæsk

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Stegeflæsk



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 99 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Stegeflæsk som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

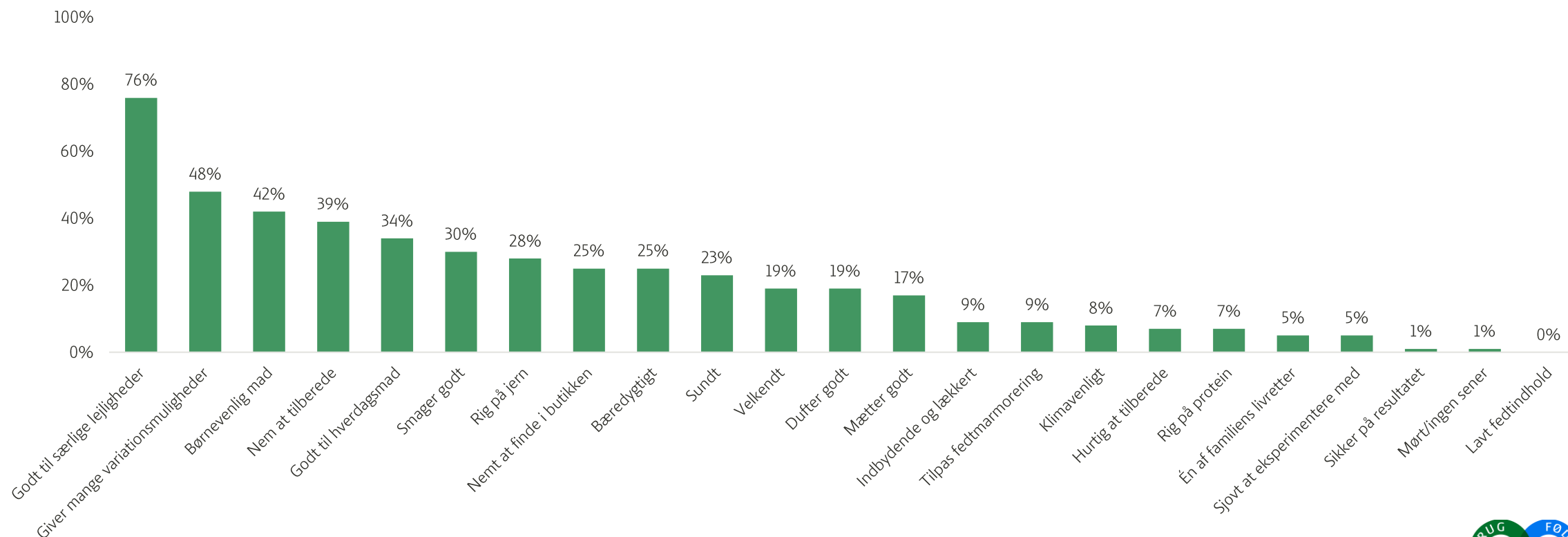
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Ribbensteg

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Ribbensteg



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 97 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Ribbensteg som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

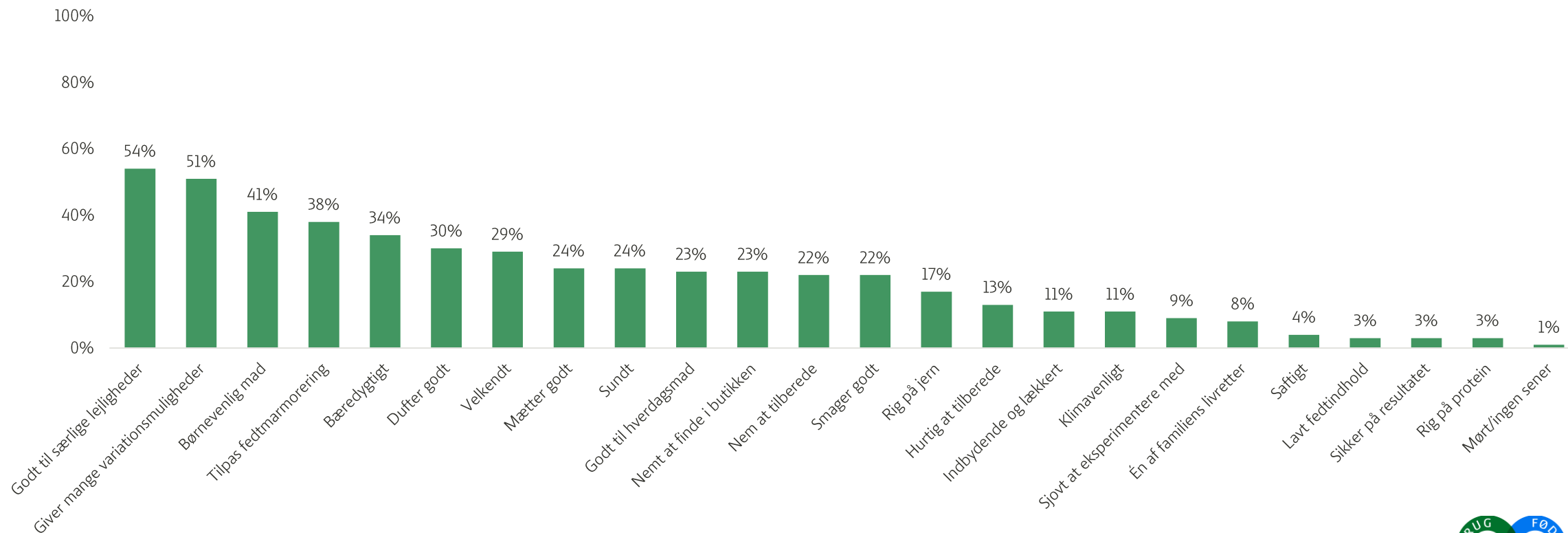
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Nakkefilet

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Nakkefilet



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 80 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Nakkefilet som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede)

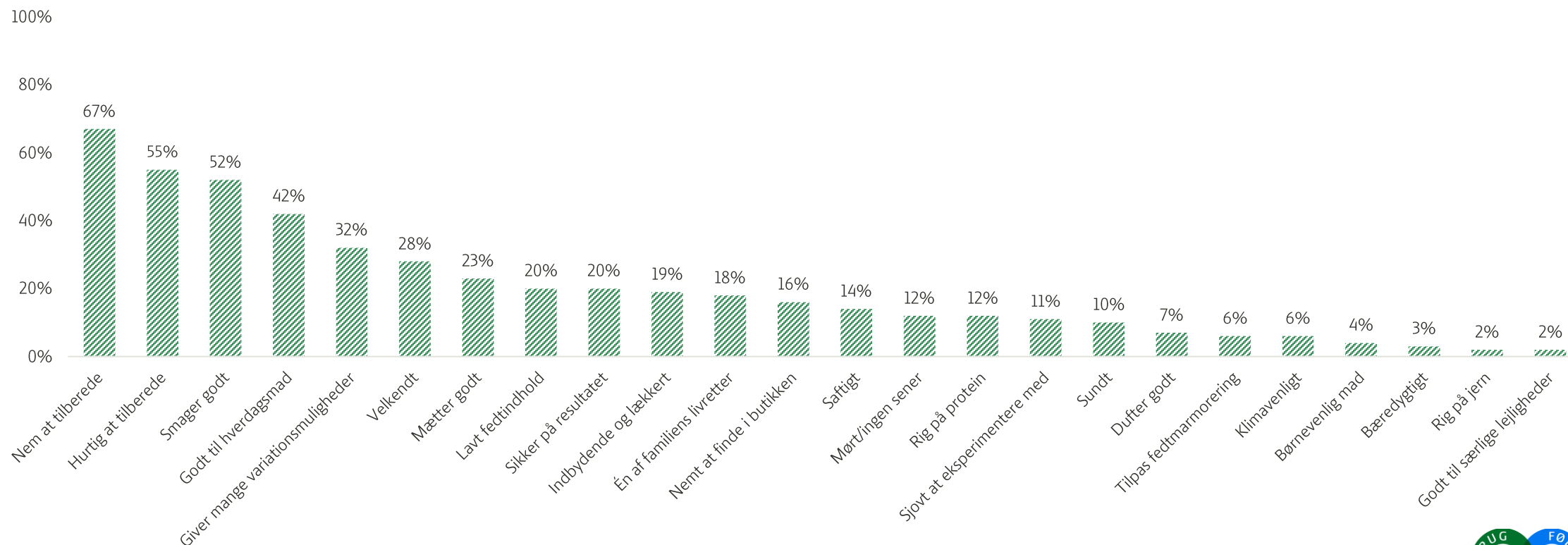
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



Årsager til at man godt kan lide at forberede sit foretrukne stykke grisekød: Tern/strimler*

Spg. Hvilke af disse udsagn beskriver hvorfor du godt kan lide at tilberede dit foretrukne stykke grisekød? Tern/strimler*



Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, december 2024.

Base: 49 (laver mad minimum én dag om ugen, spiser kød og har angivet Tern/strimler som den type grisekød, de bedst kan lide at tilberede) *OBS: LAV BASE

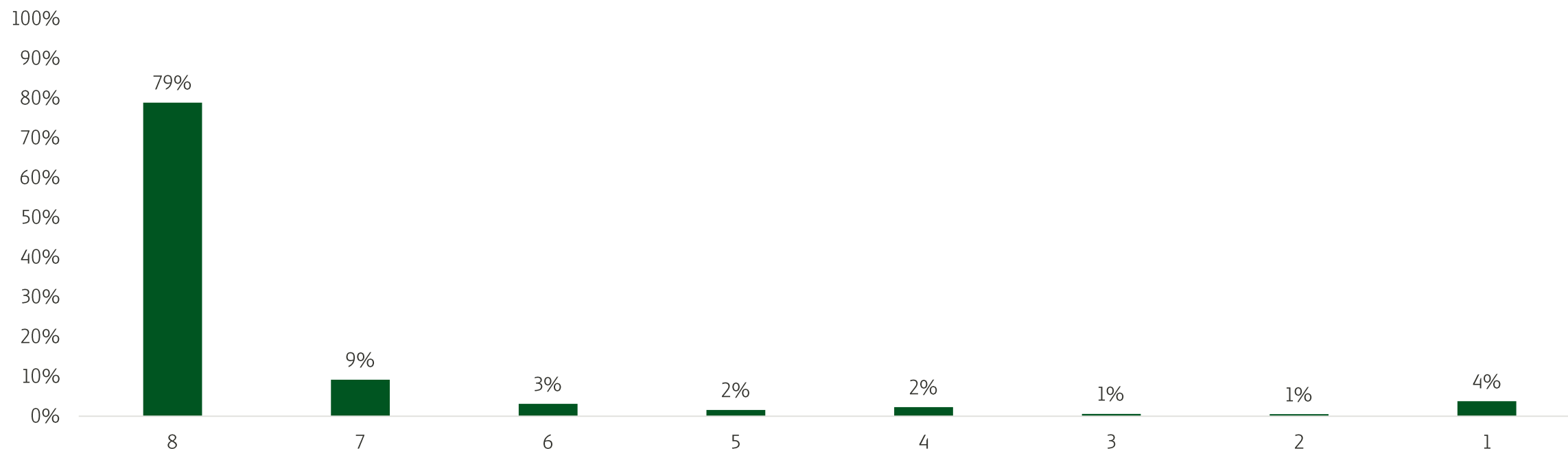
Med støtte fra

Svineafgiftsfonden



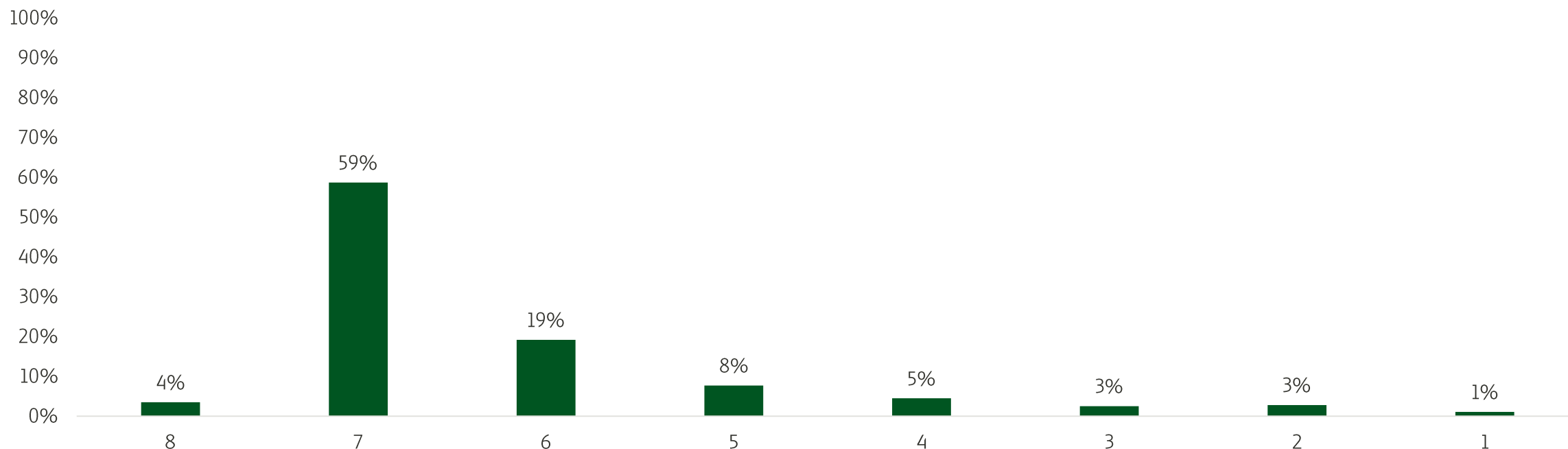
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Oksekød

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Oksekød



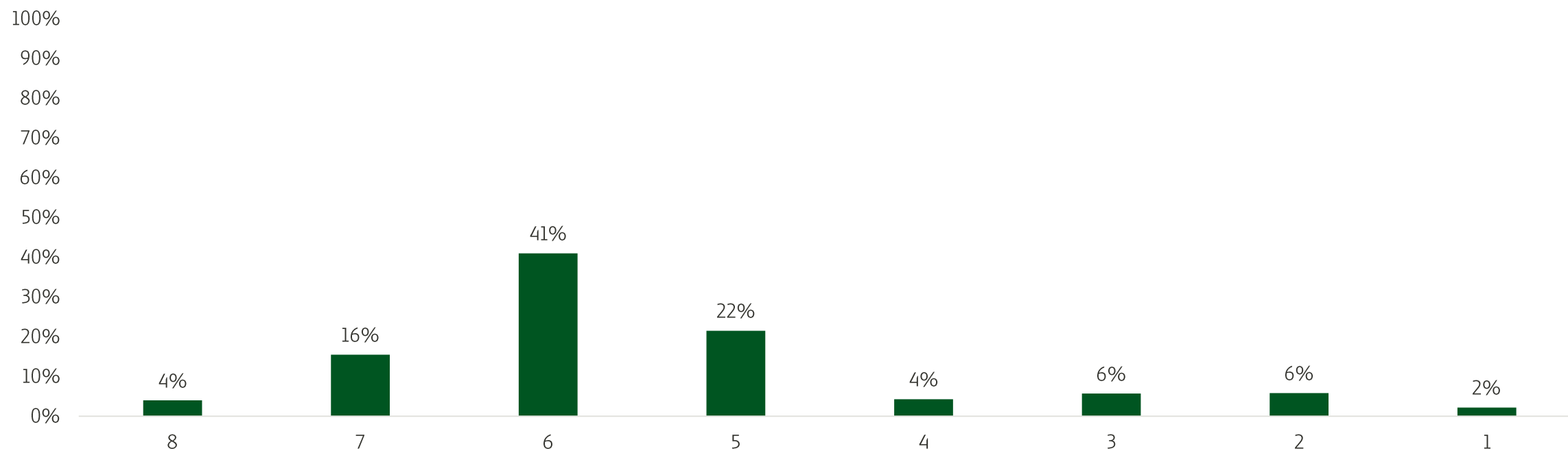
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Kalvekød

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Dernæst på det, du mener, har det næst højeste klimaaftryk osv. Kalvekød



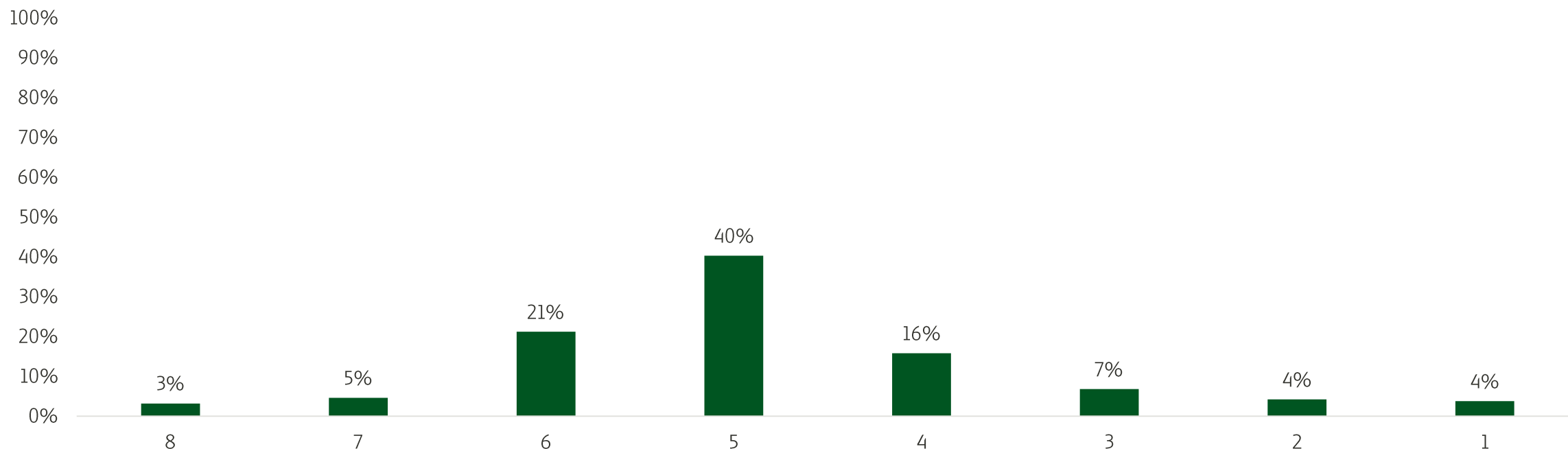
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Grisekød

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Grisekød



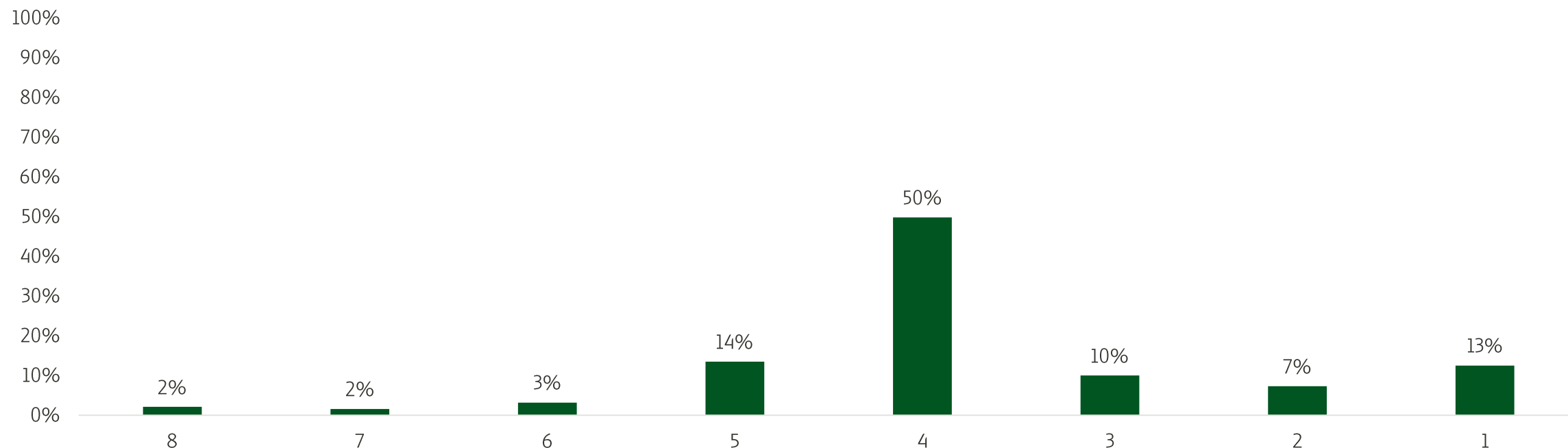
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Lam

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Lam



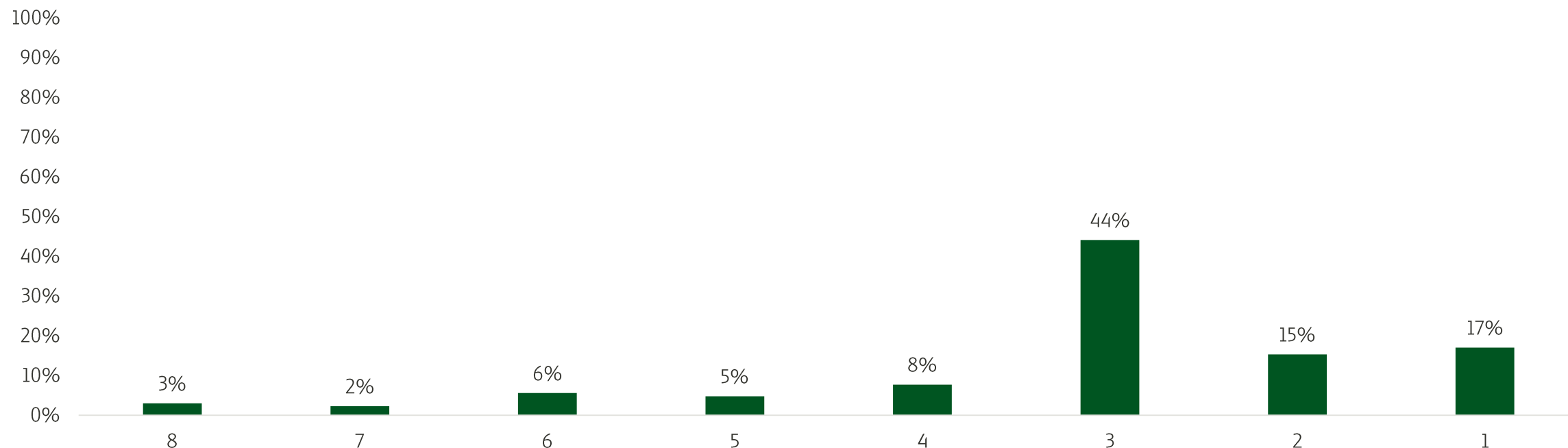
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Kylling

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Kylling



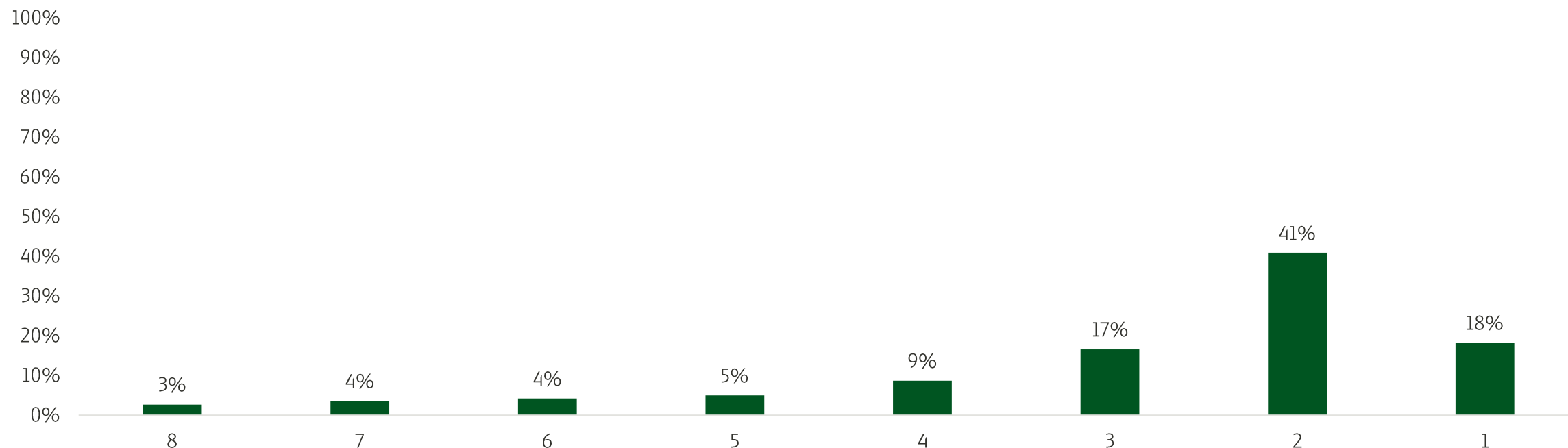
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Fisk

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Fisk



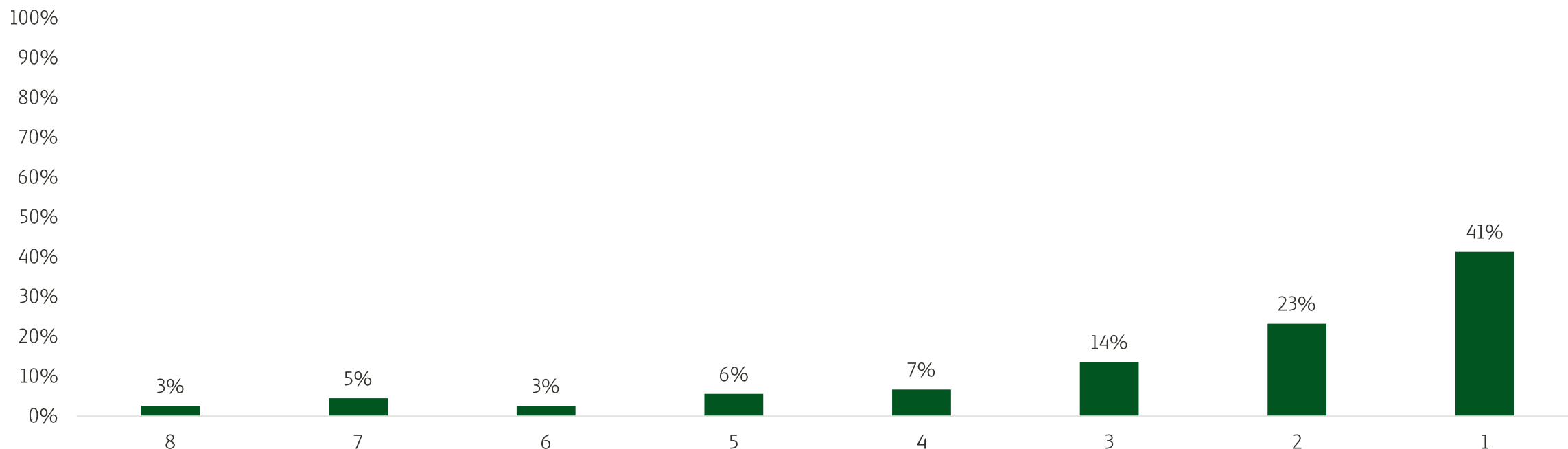
Deltagernes vurdering af klimabelastning: Skaldyr

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Skaldyr



Deltagernes vurdering af klimabelastning: Muslinger

Spg. Angiv i rækkefølge, hvad du mener klimaaftrykket er for de forskellige kødtyper nedenfor. Du bedes først klikke på det, der har det højeste klimaaftryk, dvs. det, du mener, der belaster klimaet mest. Ranger fra højest belastning til lavest belastning: Muslinger



Ernæring & Forbrugeranalyser

Line Munk Damsgaard
Afdelingsleder

Projektleder for projektet "Grisekød i en bæredygtig kost"

Puk Maia Holm-Søndergaard
Chefkonsulent, Ernæring, Sundhed & Måltider

Ansvarlig for undersøgelsen

Nina Preus
Chefkonsulent, forbrugersociolog