



TEKST CATHRINE ERIKSEN FRIS
FOTO HEIDI MAXMILLING

Økologisk spisefrikvarter

I spisefrikvarteret på Sct. Jørgens Skole i Roskilde er der fuld knald på chili, selleri og ingefær – forhåbentlig tør eleverne godt smage på noget nyt. Kantinemaden er økologisk, og selvom det kan være svært at finde alle varer økologisk, er køkkenleder Sisse Strange Sejer ikke bleg for at sætte jagten ind.

"Kan jeg få lidt snask til. Mangochutney måske?" spørger lærer Michael Röscher hen over kantinedisken på Sct. Jørgens Skole i Roskilde. Svaret fra køkkenleder Sisse Strange Sejer lyder bramfrit, at hvis læreren fortæller hende, hvor hun kan finde en økologisk version, vil hun meget gerne hjælpe ham. I Sisse Strange Sejers kantine er der nemlig ikke mange konventionelle råvarer, der slipper igennem det økologiske nåleøje.

I år er kantinen på Sct. Jørgens Skole i Roskilde iblandt de to finalister til at vinde Landbrug & Fødevarers pris "Økologiske Køkkenroser", og Sisse Strange Sejer gør en stor indsats for at følge kampen til dørs. Madplanen i kantine bliver altid tilpasset efter sæsonens udvalg af økologiske råvarer.

Morgenstund har økologi i mund

Nu er det spisefrikvarter i kantine på Sct. Jørgens Skole. Tidligere i morges klokken

seks mødte Sisse Strange Sejer på arbejde, og da uret slog halv otte, slæbte de første elever deres morgentrætte krop ind i kantine til friskbagte gulerødsboller med havregryn og fuldkornsølandshvede. Økologisk, selvfølgelig. Tre gange om ugen er der morgencafé på Sct. Jørgens Skole, hvor eleverne kan få en rolig og hyggelig start på dagen med et solidt morgenmåltid.

Kantine på Sct. Jørgens Skole i Roskilde har guldmærket i økologi. Det vil sige, at 90 til 100 procent af madvarerne er økologiske. Det gælder alt fra pastinakker, mel og rugkerner til chili, kylling og plantefars. Men nogle gange er Sisse Strange Sejer begrænset af, at ikke alle varer findes økologisk. Sisse har været køkkenleder i kantine siden 2006, og i alle årene har økologien været i højsædet. De seneste år har ambitionerne for alvor taget fart. Køkkenlederen går den økologiske vej, fordi hun synes, det >>

Stolt vinder af de økologiske køkkenroser, servicesektor bestyrelsesmedlem Sisse Strange Sejler.

Fokus på målgruppe, måltidsoplevelse og brug af årstidens råvarer belønner fire køkkener med prisen 'De Økologiske Køkkenroser'. Prisen hylder fagfolk, der slår et ekstra slag for økologien.



Vinder af 'Økologiske Køkkenroser' 2019 i kategorien 'Skoler og uddannelser', her sammen med direktør Flemming Nør-Pedersen, Landbrug & Fødevarer

Glæden var stor blandt de fire vindere, der blev kåret som årets vindere af prisen 'De Økologiske Køkkenroser' 2019. Vinderne modtog prisen foran kollegaer fra hele den danske fødevarerbranche på Landbrug & Fødevarers store branchedag; Fødevaredagen.

Prisen 'De Økologiske Køkkenroser' uddeles for 7. gang i år, og prisen gives til de offentlige køkkener, der gør en ekstra indsats for at øge andelen af økologiske råvarer, men også tænker de økologiske principper ind i køkkenet og ud til den spisende.

Med prisen 'De Økologiske Køkkenrosen' hylder Landbrug & Fødevarer sammen med juryen – bestående af repræsentanter fra FOA, 3F og Kost- & Ernæringsforbundet – de fagfolk, der har stærke holdninger til råvarer, fokus på sæson, mindre madspild, kvalitet – og selvfølgelig økologi.

Mette Jasper Gammicchia, der er afdelingschef for afsætning, ernæring og markedsudvikling hos Landbrug & Fødevarer, siger:

"De offentlige køkkener stod for 42 pct. af de økologiske indkøb i foodservice i 2018. Og det er en stigning på 12 pct. i forhold til 2017. Med 'De Økologiske Køkkenrosen' giver vi et skulderklap til de madprofessionelle, der går forrest i den økologiske omlægning – for det fortjener de."

Juryen har i år oplevet et øget fokus blandt køkkenpersonalet på, hvem de tilbereder mad til. Juryemedlem og næstformand i Kost- & Ernæringsforbundet, Michael Allerup Nielsen, siger:

"Igen i år har vi mødt engagerende chefer og medarbejdere, der sætter dét at tilberede mad til deres målgruppe, i centrum. Fælles for årets vindere er nemlig, at de præsterer særlig godt, når det kommer til madhåndværk, sæsonens råvarer, smag og æstetik i måltidet. Alt sammen med deres konkrete målgruppe for øje."

Vi har mødt så mange engagerende madhåndværkere på vores jurybesøg. Og jeg bliver glad helt ind i hjertet, når jeg møder de her gode madambassadører. Fælles for dem alle er, at økologien har været udgangspunktet for deres vej til solidt, fagligt håndværk," siger Michael Allerup.

Sct. Jørgens Skole, Roskilde, vinder i kategorien Skoler og uddannelsessteder. Herfra siger Sisse Sejer:

"Det er helt vildt stort at vinde den her pris. Jeg har sat min egen målsætning om, at jeg skal nå ud til 25 pct. af eleverne med den mad, jeg laver. Og det kunne jeg helt sikkert ikke opnå, hvis ikke det var for den opbakning, jeg oplever fra både forældre, elever og skolens ledelse