



Danskerne spiser sig syge

Flere dansker mætter sig med usund kost, og for første gang er over halvdelen moderat eller svært overvægtige. Skal kurverne for alvor knækkes, skal der reguleres. Men politikerne vægrer sig.

AF SINE RIIS LUND, REDAKTØR, ALTINGET: FØDEVARER

Danskerne beviser endnu engang, at de langt fra er som adfærdsforskerens Ivan Pavlov veldresserede hunde. For mens de pavlovsk hunde konsekvent savlede, når de blev præsenteret for godbidder, så retter danskerne langt fra så konsekvent ind, når de fodres med sunde kosttilskud.

Kostvaneffektor Sisse Fagt fik den pointe understreget igen, da hun i 2016 deltog i et projekt med sund mad til lastbilchauffører.

"Blandt tillægsmeldingerne var, at det var vigtigere for dem at have et toilet, hvor de kan tisse, end at maden er sund," fortæller Sisse Fagt, der er seniorrådgiver ved DTU Fødevarainstituttet.

"Så sidder vi der som akademikere og må erkende, at der er en helt anden virkelighed derude." Men det er også en virkelighed, hvor danskerne bogstaveligt talt ader sig ihjel i næringsfattige fødevarer. Hvor flere bliver overvægtige, og flere spiser usundt.

Politikerne bør komme på banen, hvis fedmekurven skal knækkes, lyder opråbet fra sundhedsexperter og -foreninger. Men politikerne tover. For der er meget, der tyder på, danskerne ikke gider at få propret politisk tilberedt mad ned i halsen.

Eksempelvis har Fødevarestyrelsen i årets fort kampagne for at få danskerne til at spise seks stykker frugt og grønt om dagen. Og selvom danskerne sætter tendenser i mere frugt og grønt, så lever ni ud af ti stadig ikke op til myndighedernes anbefaling. Det viser den nationale sundhedsprofil for 2017 fra Sundhedsstyrelsen.

Og det kan være en farlig leg med ilden ikke at spise nok frugt og grønt – årligt er der 170 ekstra dødsfald på grund af såkaldt iskæmisk hjertesygdom blandt personer, der spiser mindre end 130 gram grøntsager om dagen. Samlet set teller usunde madvaner – næst efter rygning – som den risikofaktor, der nationalt koster flest dødsfald og kroniske livsstilsygdomme som diabetes, hjertekarsygdom og kræft.

Hvad foregår der?

Arbejder på de indre linjer

Det er bestemt ikke, fordi danske myndigheder ser passiv til. Frokostordninger i daginstitutioner og på arbejdsplasser nærer os, kampanjer informerer os, og let genkendelige symboler som Fuldkornsmarkedet guider os.

"Kigger vi 20 år tilbage, så var det nok primært oplysningskampanjer, hvor man fortalte, at man skulle spise mindre sovs og mere af noget andet. Men nu arbejder vi mere på de indre linjer, hvor vi forsøger at skabe en række strukturelle forandringer," fortæller Trine Enevold Gronlund, der arbejder som projektleder for kostrådene i Fødevarestyrelsen.

Eksempelvis har man lavet Nøglehulsmarkedet, der motiverer fødevarerivirksomheder til at gøre deres produkter sundere, og Måltidsmarkedet, der motiverer kantiner

til at leve op til Fødevarestyrelsens anbefalinger.

"Vi vil rigtig gerne arbejde med denne type strukturelle forandringer, fordi det kan få folk til at leve sundere, uden de selv behovet at tenke over det. Og det er selvfølgelig også, fordi det er en måde at nå ud til den gruppe i samfundet, som er ret ligglæde med sundhed," siger Trine Enevold Gronlund.

Trots tiltagene er halvdelen af den voksne befolkning nu for første gang moderat eller svært overvægtig. Selvfølgelig handler det også om andet end kost. At vi aldrig har haft så meget stillesiddende arbejde. At vi sidder klæstret til skærmene. At vi lidt for vilde med at træde på speedere frem for pedaler.

Statistikkene sagde, at mellem hver fjerde og femte barn var overvægtig eller fed. Byens politikere vedtog en strategi, der rakte frem mod 2033, og som forsøger at gribe ind i alle aspekter af børnenes hverdag.

Blandt de mere konkrete tiltag er at etablere cykelstier, samt at veje og male skoleborn hvert år. I nogle skoler må børnene ikke medbringe andre drikke i klasserne end vand og mælk, og Amsterdam vil ikke økonomin støtte arrangementer,

der også bliver sponsoreret af McDonalds og Coca-Cola.

Fra i år er det desuden blevet forbudt at reklamere for usunde fødevarer på byens metrostationer.

Amsterdams krig mod dellerne

Det er en trend, der ikke kun gælder Danmark.

Det internationale netværk for landbrugsforskning CGIAR vurderer, at omkring to milliarder mennesker lider af næringssmangel, og at et lige så stort antal er enten overvægtige eller svært overvægtige. I Amsterdam var tallene for byens børn så foruroligende tilbage i 2013, at byens politikere erklærede krig mod dellerne.



FOTO: RYAN SODERLIN / AP / RITZAU SCANPIX

→
August 2018 51

Altinget: magasin
Fødevarer

"Det her er altså virkelig visionært, fordi det jo ikke er de samme politikere, der har sat det i gang, som kommer til at hoste frugterne af det. Det er noget i den stil med langsigtede mål og indsats på tværs af discipliner og ministerier, der skal til," siger Sisse Fagt.

Blandt tilbagemelderne var, at det var vigtigere for dem at have et toilet, hvor de kan tøse, end at møden er sund.

Sisse Fagt, seniorrådgiver ved DTU Fødevareinstituttet

"Det, som gør Amsterdam speciel, er, at de gør alt, hvad der er i deres magt for at begrænse fedme ved så omfangsrigt at inddrage alle dele af byrådet og lokalsamfundet," siger hun.

Borgerne: Hold jer væk

Det ændrer ikke på, at de nationale politikere stadig må på banen, mener Corinna Hawkes. Byerne kan ikke ændre udviklingen alene, fordi der er grænser for, hvad de kan stille op.

"Det er også nødvendigt med en national indsats, og her er problemet, at landene typisk tager et eller to initiativer, som er politisk mulige, men man gør ikke det nødvendige til for alvor at gøre en forskel," siger hun.

Danmark er ingen undtagelse.

"Der er en meget rod træd igennem politikernes snak om sundhed, som handler om, at det er op til den enkelte. Det skal være et frit valg. Så man er ikke meget for at gå ind og regulere," siger Sisse Fagt.

At det kan være politisk omkostningsfyldt, når man som minister prøver at lovgive om danskernes madindtag, viste et forlob fra 2010, hvor tidligere indenrigs- og socialminister Karen Ellemann (V), måtte trække et forslag tilbage om tvungne madordninger i daginstitutionerne. Motivationen for forslaget var at hjælpe de børn i Danmark, der mødte op med ingen eller dårlige madpakker, men forslaget skabte ramaskrig blandt landets forældre og fik ord som "rendyrket kommunisme" med på vejen. I stedet blev ordningen gjort frivillig.

Modstanden kan hænge sammen med, at vi lever i en meget liberal tidsalder, hvor man nodig vil krenke individets frihed, mener filosof og forfatter Anders Fogh Jensen.

Og at danskerne efterhånden får en bismag i munden af alle de loftede pegefinger, der rager ind i alle afkroge af vores liv. Om det så er, at vi skal bruge kondom, at fagpanaler skal læse os om børneopdragelse, eller at vi bliver indprentet, at hotdogs er uglest på affensborde.

Jeg troer, man er ved at få lidt klaustrofobi af, at alt skal gøres til noget risikabelt," siger han.

Mennesker er slet ikke så rationelle igen, som Oplysningsstiden ellers gerne ville gøre os til. Vi vil gjerne løbe risici, påpeger han. Måske det også er meget godt.

Anders Fogh Jensen laver en reference til forfatteren Dan Turcells udsagn "Pas på pengene".

"Med det mente han ikke ligesom min mor, at man bare skulle spare, men at man også skulle passe på, at pengene ikke tog magten. Og spørger du mig, skal vi også passe lidt på, at sundheden ikke tager magten, for det kan godt være, du får et længere liv, men ikke nødvendigvis et bedre liv," siger han.

Madbloggere regerer sociale medier

Fogh Jensens analyse bakkes op af en undersøgelse fra Mandag Morgen og Trygfonden, der viser, at næsten seks ud af ti danskerne i 2016 mente, at "samfundet er præget af sundhedsysteri".

Men tallene viser også, at 44 procent af danskerne sidste år havde svært ved at finde ud af, hvad der overhovedet er sundt og godt. I 2011 gjaldt det blot hver fjerde dansker.

En af årsagerne til den stigende forvirring er, at mange danskerne i dag henter deres informationer via kommunikationskanaler som Facebook, blogs og andre sociale medier.

Forsøg med eksempler fra Fødevarestyrelsen har været på Facebook siden 2012, men erkender, at man "nok ikke har været så gode til at udnytte det", som andre har været. Og i mellemtiden er de "gode råd" om sund mad eksploderet.

Derfor har Fødevarestyrelsen besluttet, at man fremover vil gøre sig mere synlig på de sociale medier, både med sig selv som taler og via samarbejder.

"Vi kan se, at hvis vi ikke er på de sociale medier, så er der andre, der overtager banen. Så vi vil være mere proaktive og sætte os selv mere i spil ved for eksem-

pel direkte at gå ind og kommentere, når nogen siger noget decideret vrvøl," forklarer Trine Enevold Grønlund.

Efterlysning:

Handelskraftig politikere

Hjerteforeningen mener, at politikerne er nødt til at gribe ind. Det kan være ved at sætte mål for indholdet af mættet fedt, salt og sukker i vores fødevarer eller indføre højere afgifter på usunde føde- og drikkevarer.

Danskernes sundhed er på næsten alle målepunkter blevet forværet, og sundhed er fortsat meget ulige fordelt i Danmark, også når det gælder usunde kostvaner. Sundhedsprofilen viser, at der er behov for et radikalt holdningsskifte på sundheds- og fødevarerområdet, hvis danskernes sundhed skal forbedres," siger administrerende direktør Anne Kaltot.

Usundheden har en klar social slagside. Ifølge sundhedsprofilen har cirka fem procent af borgerne med en lang videregående uddannelse et usundt kostmonster mod 27 procent af borgerne med grundskole som højest genemførte uddannelsesniveau.

En varm politisk kartoffel, der aldrig har fået sin gang på jorden, er differentiet momms, hvor der kommer højere afgifter på de usunde fødevarer og lavere på de sunde.

"Det tror jeg kunne betyde noget, men det er der ikke politisk vil til, og så er det jo lidt svært," siger Sisse Fagt.

I det hele taget skal politikerne på banen, hvis man for alvor vil bremse himmelflugten på danskerne vagte, mener også kostvaneforskeren.

"Selvfølgelig kan man godt sige, at hvis bare folk er oplyste, så er det op til dem selv, om de vil øde sig syge eller ihjel, men når nu over halvdelen er bedre liv.

Anders Fogh Jensen, filosof og forfatter

Sporer du mig, skal vi også passe lidt på, at sundheden ikke tager magten, for det kan godt være, du får et længere liv, men ikke nødvendigvis et bedre liv.

Det regler ikke, at vi formes kulinarisk fra barnsben af, og de dufte, der præger ens barndoms hjem, er med til at støtte

Altinget: magasin
Fødevarer



AF CHRISTIAN PUGLISI, MICHELINKOK, EJER RESTAURANTERNE MANFREDS, BÆST OG MIRABELLE, SAMT RELÆ, DER HAR EN MICHELIN-STJERNE, OG ER I DAG MEDEJER AF ET ØKOLOGISK LANDBRUG VED LEJRE.



Dyrk din have, drop din plæne. Spis med de andre

I en verden, der standardiserer os, kan forankringen i den lokale madkultur på en gang rodfæste os og åbne os for andre.

FOTO: IDA GULDØDE & ARENTSEN / NILS AHLMAND OLSEN / RUTZAU SCANPIX

En af de bøger, der har gjort mest indtryk på mig de sidste par år, er *Live Eat* af Steven Achiam og Brendan Killeen. Med slærende stærke billeder portrætterer bogen unge flygtninge i Danmark og deres livrett. Deres fortælling forankres i deres minde om den mad, deres mødre lavede til dem, altid under svære kår, men også altid med en velsmag, der fortsat efterlader et indtryk og nok vil gøre det hele livet. Jeg købte 100 eksemplarer og gav dem til mit

ellers svært gastronomisk velbevandede personale. I gastronomiske kredse har vi det ofte med at glemme at sætte maden i andre kontekster end lige her i vores egen lille nivå. Her er det velsmag og råvarer, det handler om, og jagten på den helt store gastronomiske oplevelse er ofte noget med en restaurant, som kan noget helt særligt på en helt særlig måde.

I reglen så tror jeg, at vi formes kulinarisk fra barnsben af, og de dufte, der præger ens barndoms hjem, er med til at støtte vores bevidsthed og aktivere vores sanser. De bliver en del af, hvem vi er, og i særdeleshed hvor vi kommer fra.

Jeg selv mindes min opvækst på Sicilien tydeligt i duften af kogende tomater og i smagen af min tantes raspfyldte auberginer. Jeg husker også duften (eller stanken) af de synkront åbnede madpakker, da jeg trådte mine første skridt i en dansk skole. Rodbede-indfarvet leverpostej er jeg stadig ikke fan af i dag, men det var duften af Danmark for mig. Ligesom krydderne,



“
At gastronomi er forbundet eliten, er en myte. At klippe purleg fra egen altan er stor gastronomi i mine øjne.

der hang tykt i oppgangen i Islandshejparken i Nivå, hvor vi først boede. En duft af mad, jeg kan genkalde mig på et splitskund, uden at anc, hvad det egentlig var, der mon blev kokkereret.

Jeg var stolt af den mad, jeg havde med mig i bagagen som dreng. Jeg følte, at vi var kommet fra et land, hvor man altid kunne lave mad – dette i 1990, hvor parmesan stadig var et eksotisk indslag i supermarkederne – til et land, der helt ikke anede, hvad det gik ud på.

Jeg var stolt, meget stolt. Måske ofte lidt for stolt, men min vej ind i gastronomien var sikret.

Da jeg med årene begyndte at forstå at lytte og interessere mig for, hvad de andre var stolt af, forstod jeg, at alle madkulturer har noget at byde på. At italiensk mad ubetinget var det bedste, læste jeg at forholde mig mere kritisk til. Måske var det bare det bedste, fordi det betød noget særligt for mig. Og måske også bare lidt, fordi italienerne har det med at synes, at italiensk mad er det bedste. Jeg har spist nudler i det fjerne Østen, som kan konkurrere med min mammas pasta, og den bedste tomat, jeg har smagt, er ikke engang fra Italien. Den er dyret her i den danske muld. Livretter, yndlingsfisk, favoritbøffer, møre mandagsretter, og de råvarer, der er typiske for, hvilket vi kommer fra, er med til at skabe fortællingen om, hvem vi er, og hvor vi kommer fra.

Vores ligheder og forskelle er allernemest at forstå gennem den gode smag og med nysgerige smagsløg. Om man rejser ud i verden eller bare skal ind til naboen.

I dag lever vi i en verden, der standardiserer os. Ensretter vore vaner gennem popkultur, reclamer og marketing. Vores kulturelle og regionale forskelle udviskes. Et det sådan, at vi, i takt med at vi tror på, at det hele er mere og mere farligt derude, finder en ro og tryghed i det, vi kan genkende, og at lysten til at gå på opdagelse i det ukendte derfor bliver begrænset? Jeg ved det ikke. Men man kan spørge sig selv, hvad der egentlig er blevet af vores madkultur? Og hvad vil den blive til engang

i fremtiden? Med vores os, mener jeg ikke bare her i lille Danmark, men i hele den vestlige og hastigt udviklede verden.

Indpakningen skjuler indholdet

Industrielt fremstillede produkter solgt til os gennem snedig marketing, der alt sammen smager af det samme. Det er godt eller salt. Men det er alt sammen raffineret sukker eller hvede, så det kræver en flot indpakning for at fortælle en anden historie, der skal synde vores øjne, så vi tager det for gode varer. Som var det smukke blåbær på en busk eller dybt røde kirsebær, man fristes til at strække sig ind i naboen grund efter.

Efter at have lavet mad professionelt i noget, der ligner 20 år, følte jeg at jeg måtte starte forfra i min forståelse af råvaren.

“
Men man kan spørge sig selv, hvad der egentlig er blevet af vores madkultur? Og hvad vil den blive til en gang i fremtiden?

Hjem har egentligt brug for sodavand til at slukke torsten, når man har vand?

Udelukkende dem, der sejler sodavand.

I dag er vi så næt så vidt, at man desperat søger sukkererstatningsmidler, så man kan blive ved med at drikke de sodavand, som vist nok alligevel er usunde. Hvem gavner det? Os forbrugere eller dem, der *stading* sælger sodavand?

Den frie markedslogik har stremmelinet vores mad efter vores biologiske præferencer, og i takt med

at vi er blevet total fremmedejt fra, hvad

vi spiser, har det reduceret vores udsyn til,

hvad vores mad kan give os af oplevelser,

og hvordan den kan forbinde os.

Men på på. Med diversitet kommer kompleksitet – noget, vi i det moderne samfund har fået udbrædt en allergi imod

på lige fod med gluten og laktose. I dag

skal alting gå hurtigt, det skal kunne svare

sig, og det må ikke være for dyrt. Når vi

har valgt at udelukke os selv fra proces-

serne, som fremdrykker den mad, vi spiser,

så er det en uehdig, men forståelig konse-

kvens. Så bliver en agurk jo reduceret til,

hvorvidt den er lige eller krum, dyr eller

billig. Vi får sværere og sværere ved at se

igenne prisskillet og forstå, hvad der

egentlig ligger bag.

Magisk mangfoldighed

Min profession har ladet mig etablere mit liv i madens verden, men jeg er ikke samme sted, som da jeg startede. Maden er

med årene blevet et større udtryk for, hvil-

bliver det for alvor svært at følge med. Gad vide, hvad de forskellige racer kan give ved markenkens kvalitet? Bliverosten mon fastere ved et højere indhold af A2-mælk, som vi håber på med den nyindførte Fjällko-tyr fra Sverige? Og er det bedre? Det vil vise sig om 3-4 år når vi kan se konsekvenserne af de krydsninger. Hvad med fodret? Mere klover? Mindre klover?

Diversiteten er slænende, den er spændende, den er livsbekræftende.

Efter at have lavet mad professionelt i noget, der ligner 20 år, følte jeg at jeg måtte starte forfra i min forståelse af råvaren.

“
En agurk var ikke noget, man kun kunne skære i skiver eller klodser. Det er en hel verden af beslutninger, tanker, idéer, udvælgelse, historie, genetik og landbrug, den

indlemmer, når den ligger der på mit skærebrett. At forstå dette kræver, at man stopper op og gør et forsøg. Det er ikke svært. Der viser naturen sit sande ansigt, og man får en bedre forståelse for, at vi rent faktisk er en del af dens mangfoldighed.

Men på på. Med diversitet kommer kompleksitet – noget, vi i det moderne samfund har fået udbrædt en allergi imod

på lige fod med gluten og laktose. I dag

skal alting gå hurtigt, det skal kunne svare

sig, og det må ikke være for dyrt. Når vi

har valgt at udelukke os selv fra proces-

serne, som fremdrykker den mad, vi spiser,

så er det en uehdig, men forståelig konse-

kvens. Så bliver en agurk jo reduceret til,

hvorvidt den er lige eller krum, dyr eller

billig. Vi får sværere og sværere ved at se

igenne prisskillet og forstå, hvad der

egentlig ligger bag.

Efter at have lavet mad professionelt i noget, der ligner 20 år, følte jeg at jeg måtte starte forfra i min forståelse af råvaren.

“
Etter at have lavet mad professionelt i noget, der ligner 20 år, følte jeg, at jeg måtte starte forfra i min forståelse af råvaren.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef. Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.

Det er et af de mest fascinerende ting, jeg har set i mit arbejde som chefkøkkenchef.