

AU
AARHUS UNIVERSITET

GUSTUS



NR. 4 DECEMBER 2006

D

FØDEVARER,
MADKULTUR
OG GASTRONOMI



AU GUSTUS er Aarhus Universitets alumnemagasin. Det indeholder nyheder og informationer til kandidater, bachelorer, medarbejdere, samarbejdspartnere og andre interesserede. „Alumne“ er en betegnelse, som universiteter rundt om i verden bruger om deres tidligere studerende. *AU-gustus* er en sammentrækning af AU for Aarhus Universitet og gustus (latin), som betyder smagsprøve. Deraf navnet *AU-gustus*.

INDHOLD

NR. 4 DECEMBER 2006



UDGIVER

Aarhus Universitet
Nordre Ringgade 1, 8000 Århus C
Tlf. 8942 1111, Fax: 8942 1109
E-mail: au@au.dk, www.au.dk

REDAKTION

Anders Correll, redaktør
Helge Hollesen, journalist
Hans Plauborg, journalist
Martin H. Damsgaard, journalist

E-mail: augustus@au.dk

ANSVARSHAVENDE

Souschef Ingeborg Christensen

ABONNEMENT

AU-gustus udsendes gratis til bachelorer og kandidater fra Aarhus Universitet og samarbejdspartnere til Aarhus Universitet. Afmelding af abonnement skal ske til Torben Ankjær Johansen, tlf. 8942 1108, e-mail: taj@adm.au.dk
Husk at opgive abonnementsnummer, som står i adressefeltet på bagsiden.

DESIGN OG TRYK

Datagraf

OPLAG

53.500 stk

AU-gustus

udkommer 4 gange om året.
Næste nummer i marts 2007.

Gengivelse af *AU-gustus* er tilladt ifølge de gældende Copy-Dan aftaler

FORSIDEFOTO: MODSÆTNINGER MØDES – HER EN
BURGER I DEN FINERE GASTRONOMIS OMGIVELSER
FOTO: LARS KRUSE / AU-FOTO

AU GUSTUS



SIDE 28



SIDE 10

SIDE 23



Kort nyt	4
◦ TEMA OM FØDEVARER, MADKULTUR OG GASTRONOMI	
Smagsdommeren	14
Rugbrødet er i krise	18
Image på menuen	20
Den orale kristendom	23
Mad med samfundsmaner	26
Velstuderede kokke	28
Tværfaglig forskning i mad giver mening	30
Julen varer, til øltønden er tom	32
◦	
Fusionsbølgen fortsætter	34
Gratis bøger til <i>AU-gustus'</i> læsere	35
Patent på sandwich	36



SIDE 14



ET SPÆNDENDE NYT ÅR

Dette bliver det sidste *AU-gustus* fra det "gamle" Aarhus Universitet. Fra årsskiftet starter en ny æra for det nu 78 år gamle universitet; da træder fusionen mellem Aarhus Universitet, Handelshøjskolen i Århus, Danmarks JordbrugsForskning og Danmarks Miljøundersøgelser i kraft. Og måske er endnu en fusion på vej, idet der lige nu foregår forhandlinger med Danmarks Pædagogiske Universitet om en mulig fusion.

Under alle omstændigheder er det et meget stærkt og slagkraftigt nyt Aarhus Universitet, der tegner sig ude i horisonten – et universitet, der også fremover skal levere førsteklasses viden og kandidater til samfundet.

Det nye universitet sigter også på at kunne tilbyde universitetets mange alumner og ansatte en endnu bredere vifte af efter- og videreuddannelsesmuligheder og/eller en vidensopdatering, f.eks. gennem det tætte samar-

bejde med Folkeuniversitetet i Århus.

Da Folkeuniversitetet i år fyldte 60, tilbød Aarhus Universitet sine alumner og ansatte med ledsager fri adgang til forelæsninger i efteråret. Det blev en stor succes. Rigtig mange benyttede sig af chancen til at følge et af de spændende foredrag på universitetet og/eller deltog i et af de såkaldte "snusekurser", der giver deltagerne langt bedre forudsætninger for at vælge det rigtige efteruddannelsesforløb, hvad enten der er tale om en mastergrad eller en diplomuddannelse.

For at markere det nye Aarhus Universitet gentager vi nu succesen. Derfor tilbyder vi alle alumner, ansatte og pensionerede medarbejdere med ledsager fri adgang til én forelæsningsrække ved Folkeuniversitetet i Århus i foråret 2007.

Jeg vil i den forbindelse gerne opfordre alumner og kollegaer fra

Handelshøjskolen i Århus, Danmarks JordbrugsForskning og Danmarks Miljøundersøgelser til også at benytte dette tilbud til at stifte bekendtskab med universitetet (tilmelding til forelæsninger ved Folkeuniversitetet, se side 5).

Til slut vil jeg ønske alle *AU-gustus'* læsere god jul og godt nytår. Universitetet går et spændende år i møde med mange store strategiske og organisatoriske udfordringer. Det gælder også spørgsmålet om, hvordan vi bedst bygger videre på de mange gode kontaktflader, der i dag eksisterer til universitetets alumner.

Lauritz B. Holm-Nielsen
Rektor



Danske forskere er blevet markant bedre til at udnytte den guldåre, der kan

være forbundet med at patentere forskning.

FORSKERNE SKAL HENTE

PATENTGULDET

Danske universiteter fordoblede i 2005 salget af patenter og licenser. Dermed er de blevet markant bedre til at udnytte den guldåre, der kan være forbundet med at patentere forskning. Salg af patenter giver afkast til både universiteterne og forskerne og er en god måde at kommercialisere forskningen på i form af nye teknologier, processer, varer og tjenester.

Siden 2000 har forskere på Aarhus Universitet indberettet et markant stigende antal opfindelser til Patent- og Kontraktenheden. Hvor der i 2002 og 2003 blev indberettet henholdsvis 18 og 24 opfindelser, steg tallet i 2004 til 41. Men så faldt antallet af indberetninger til gengæld til 26 i 2005.

Tallene bekymrer imidlertid ikke Merete Raahauge, leder af Patent- og Kontraktenheden.

– Der er egentlig ikke tale om et reelt fald. 2004 var et stjerneskudsår, og det er svært at sige noget om hvorfor, mens 2005 var på det gennemsnitlige niveau. Og allerede nu kan vi se, at det i 2006 bliver rigtigt godt. Vi er allerede nu, hvor der mangler godt et par måneder af året, på niveau med 2004, siger hun.

Merete Raahauge vurderer, at der er et uudnyttet potentiale:

– Der er nogle institutter, som det undrer mig, at vi stort set ikke hører noget fra, men hvor man godt kunne forestille sig, at der var grundlag for op-

findelser. Det kan være et spørgsmål om kultur, at de institutter ikke er opmærksomme på muligheden for og relevansen af, at der er patenterbare opfindelser i deres forskning.

Institutleder Erik Østergaard Jensen på Molekylærbiologisk Institut, der er med helt fremme i forhold til at tænke i patenterbare opfindelser, er enig med Merete Raahauge, men tilføjer, at det også er vigtigt, at det bliver mere meriterende at generere salgbare patenter.

– Det bør være lige så godt som en god publikation i et anerkendt tidsskrift.

Læs mere på www.au.dk/augustus

FORELÆSNINGSRÆKKE:

DE STØRSTE NATURVIDENSKABELIGE GENNEMBRUD

Efterårets tilløbsstykke med i snit 600 tilhørere til hvert af seks naturvidenskabelige aftenforedrag over emnet liv følges op til februar af en ny foredragsserie om de største gennembrud inden for naturvidenskab.

Seks forskere fra Det Naturvidenskabelige Fakultet vil over seks aftener blandt andet fortælle om, hvordan den klassiske fysik for ét århundrede siden måtte vige pladsen for kvantemekanikken, og herunder hvorfor Bohr og Einstein var uenige

om den – om, hvordan kontinenternes bevægelse forklarer, hvor og hvordan bjergkæder, vulkaner og jordskælv dannes – om, hvordan computere og it på forbløffende kort tid har ændret vores hverdag – om økologien som forståelsesramme, og hvordan menneskets indvirkning på miljøet har været voldsom og nu igen for alvor er kommet på den politiske dagsorden.

Forskerne vil også redegøre for Darwins evolutionsteori og om, hvordan naturvi-

denskab, selvom den har rødder i mytologiske forestillinger, igennem tiden har udviklet sig til en objektiv naturforståelse, hvor mennesket ikke er i centrum.

Der er fri entré til foredragene, som udbydes i samarbejde med Folkeuniversitetet i Århus. Foredragene begynder tirsdag den 20. februar. Yderligere oplysninger:

nat.au.dk/foredrag

KOM GRATIS PÅ FOLKEUNIVERSITETET

I anledning af, at Folkeuniversitetet i år fyldte 60, tilbød Aarhus Universitet sine alumner og ansatte med ledsager fri adgang til forelæsninger i efteråret. Det blev en kæmpe succes, og det nye Aarhus Uni-

versitet gentager succesen i foråret 2007. Derfor tilbydes alle alumner, ansatte og pensionerede medarbejdere ved det nye Aarhus Universitet én gratis forelæsningsrække med ledsager. God fornøjelse!

Program for forelæsningerne kan ses i Folkeuniversitetets forårsprogram eller på **www.folkeuniversitetet.au.dk**



Kupon til **1 GRATIS FORELÆSNINGSRÆKKE** for alumner/ansatte/pensionerede medarbejdere ved det nye Aarhus Universitet (Aarhus Universitet, Handelshøjskolen i Århus, Danmarks JordbrugsForskning og Danmarks Miljøundersøgelser) – med ledsager. Den udfyldte kupon sendes til **Folkeuniversitetet i Århus, Skt. Clemens Stræde 1, 8000 Århus C**, eller oplysningerne mailles til **ja@fuaarhus.dk**. Adgangskort sendes samlet til alumnen/den ansatte/pensionerede medarbejder. Bemærk, at antallet af ledige pladser til forelæsningerne kan være begrænset og fordeles efter først til mølle-princippet.

Abonnementsnr. (cifrene ved adressen – se bag på bladet)		Ledsagers navn	
Navn		Ledsagers adresse	
Adresse		Ledsagers postnr./by	
Postnr./by		Tlf. privat	Tlf. job
Tlf. privat	Tlf. job	Tlf. mobil	E-mail
Tlf. mobil	E-mail		

Hold nr.

Tilmelding til maks. 1 hold:

Dato

Underskrift

ÅRHUS-FYSIKER BAG GENNEMBRUD I TELEPORTATION

– Teleportation handler om at flytte et objekt mellem steder på kloden eller i universet – i praksis ved at destruere objektet og genskabe det på ankomststedet, siger ph.d.-studerende Jacob Sherson. Den unge kvantefysiker fra Institut for Fysik og Astronomi har ledet det eksperimentelle arbejde bag teleportation, der betegnes som et gennembrud i udviklingen af fremtidens kvantekommunikation. Resultatet er netop publiceret i det ansete internationale tidsskrift *Nature*. Udfordringen består i at måle på og overføre et objekt uden nogensinde at kende det eller lære noget om det. Dette er muligt ved hjælp af en kvantekanal mellem de to

rumlige positioner. Med denne kvantekanal er det nu lykkedes for Jacob Sherson og hans kolleger – som de første i verden – at teleportere et objekt bestående af en lyspuls til et atomart objekt. Det atomare objekt var en gas af tusind milliarder atomer, som lå en halv meter væk.

Selvom fænomenet er kendt fra science fiction, så kan kvanteteleportation langt fra sende Kaptajn Kirk fra sit rumskib til en fjern planet, men inden for moderne kommunikation og kvanteinformation er der derimod store muligheder.

– I kvanteverdenen kan et objekt eksistere i flere forskellige tilstande samtidigt. En af de mest fundamentale egenskaber

ved sådanne kvantetilstande er, at de ikke kan kopieres uden at ødelægge originalen. Det betyder, at informationsoverførslen ved disse tilstande i princippet kan gøres fuldstændig sikker mod angreb. Der er altså tale om en krypteret og 100 procent sikker dataoverførsel, hvor ingen kan "lytte med" og opsnappe data, siger Jacob Sherson.

Forskningen i teleportation er et samarbejde mellem Københavns Universitet og Aarhus Universitet. Eksperimentet er udført ved Danmarks Grundforskningsfonds Center for Kvantoptik, QUANTOP, ved Niels Bohr Institutet. Forskergruppen på Niels Bohr Institutet ledes af professor Eugene Polzik.

MUHAMMED-KRISE PÅVIRKEDE STUDIEVALG

En undersøgelse blandt de nye studerende på Religionsvidenskab viser, at Muhammed-krisen blandt andet åbnede deres øjne yderligere for, hvor stor indflydelse religion har på samfundet i dag. Det var for flere af dem medvirkende årsag til deres studievalg.

En tilsvarende undersøgelse blandt de teologistuderende viser derimod, at de ikke tillægger Muhammed-krisen betydning for deres studievalg. Studieleder, professor Hans Jørgen Lundager Jensen på Religionsvidenskab mener, at den forskel kan skyldes, at de studerende på Religionsvidenskab generelt er meget orienteret mod, hvad der rører sig i omverdenen.

– Et bud kunne være, at det er en større beslutning at læse teologi end religionsvidenskab. Teologerne har ofte en klarere ide om studiet og om, hvorfor de vil læse teologi, mens de studerende på Religionsvidenskab også kunne være tiltrukket af fag som antropologi eller filosofi. Teologi er vigtigere for en selv, mens religionsvidenskab er et mere bredt fag, siger Hans Jørgen Lundager Jensen.

Læs mere på www.au.dk/au-gustus

ÅRHUS-FORSKER OPDAGER HVALREKORD

Ved tålmodigt at følge små flokke af næbhvaler og udstyre dem med mobiltelefonlignende minicomputere er det lykkedes adjunkt Peter Teglberg Madsen fra Biologisk Institut ved Aarhus Universitet at påvise, at næbhvaler rutinemæssigt sætter nye verdensrekorder for, hvor dybt havpattedyr kan dykke. Hvalerne kan dykke næsten 2.000 meter ned og holde vejret i op til 90 minutter ad gangen, og dyrene holder sig dermed neddykket længere og dybere end noget andet kendt havpattedyr.

På billedet ses Peter T. Madsen i færd med at sætte en minicomputer på en Cuviers-næbhval i Middelhavet, mens Alex Bocconcelli fra Woods Hole Oceanographic Institution i USA styrer båden. Minicomputeren sættes fast med fire små sugekopper og er programmeret til at falde af efter 24 timer, hvor en indbygget radiosender gør, at den kan findes igen.

Det er så vanskeligt at sejle ind på en næbhval og få fastsat minicomputeren, at det normalt kræver en uges hårdt arbejde, før det lykkes.

KATRINEBJERG SKAL VÆRE GLOBALT IT-KRAFTCENTER

Der er tænkt stort – rigtig stort – for området, hvor Aarhus Universitet har samlet al sin it-uddannelse og it-forskning. Bydelen, der fik sit første virksomhedsnavneskilt op i 2002 med oprettelsen af Innovation Lab, kommer til at gennemgå en arkitektonisk forvandling. Målet er et fælles udtryk af en bymæssig park med en blanding af nybyggeri, grønne pletter og ældre, selvgroet byggeri. Ifølge tegningerne, udført af stadsarkitekten, bliver Helsingforsgade hovedstrøget med rindende vand og vejtræer. Derudover er der planer om at anlægge en park på taget af Storcenter Nord og bygge et højhus a la "Turning Torso" i Malmø.

Det ny Katrinebjerg skal være springbræt for it-områdets ambition om at nå verdenseliten inden for udvikling og anvendelse af it, og det

gøres bedst med en tæt geografisk koncentration af erhvervsliv, uddannelse og forskning. Forbilledet er intet mindre end blandt andet Silicon Valley i Californien, USA's højteknologiske centrum.

Forskningsfondens Ejendomsselskab A/S – FEAS – er den største enkeltstående bygherre på Katrinebjerg. Selskabet har allerede brugt knap 400 millioner kroner i området på at bygge blandt andet IT-huset, som det er medejers af, og IT-parken, og man er på udkig efter mere. Direktør Jørgen Andersen fortæller:

– Vi kommer formentligt til at bruge 150 millioner mere, men det afhænger af, om folk vil sælge deres grunde. Men på kort sigt skal IT-parken bygges færdig, og så diskuterer vi, om IT-Huset skal udvides.

Det er Midtjyllands IT-råd, der står bag Masterplan 2011, som planen for det nye byggeri på Katrinebjerg hedder. Rådet er et samarbejde mellem bl.a. amt og kommune i Århus, og indtil videre må man stemple samarbejdet som succesfuldt. For nylig har blandt andet Google valgt Katrinebjerg som rammen om sin nye udviklingsafdeling.





FOTO: SØREN KJELDGAARD / AU-FOTO

NATURFAGSDAG

FOR FOLKESKOLELÆRERE BLEV EN SUCCES

Godt og vel 80 folkeskolelærere var ovenud tilfredse med det faglige udbytte, da Aarhus Universitet for første gang afholdt en faglig dag for lærere i grundskolen. Bag arrangementet stod Biologisk og Geologisk Institut. Programmet bød på fire foredrag og en rundvisning i forskningslaboratorier på begge institutter.

Charlotte Mose Larsen er naturfagslærer i 8. klasse på Tunghelundskolen i Thorsø.

– Det giver en faglig ballast at blive opdateret på det sidste nye inden for sit fag. Jeg har fået stof og idéer til

mange undervisningstimer, og det kommer mine elever til gavn.

Sådan et udbytte af dagen var lige, hvad arrangørerne havde håbet på og regnet med.

– Dagen er ment som en inspirationsdag, hvor lærerne skal have udvidet deres faglige horisont, så de kan vælge mere nutidige emner til undervisningen, siger medarrangør lektor Birgit Olesen, Biologisk Institut.

Ifølge arrangørerne kan lærerne i grundskolen højst sandt synligt glæde sig til flere naturvidenskabelige temadage.

25 MIO. KR. TIL NYE PH.D.-STUDERENDE

Med en investering på 25 mio. kr. satser Aarhus Universitet målrettet på at tiltrække de største forskertalenter i Danmark og i udlandet. Således kan 150 unge forskerspire i 2007 se frem til at få tildelt et af de nye særlige scholarstipendier på 113.000 kr. om året de første to år af den firårige forskeruddannelse.

Det er Aarhus Universitets Forskningsfond, der finansierer stipendierne, som kan søges

af danske og udenlandske studerende i åben konkurrence. Stipendiet kan søges af studerende, der har fire års relevante studier bag sig, og som derfor kan begynde på første del af en forskeruddannelse efter den såkaldte 4+4-model.

– Ph.d.-uddannelsen er nøglen til at føre de danske universiteter helt i toppen af verdenseliten. Vi ønsker at rekruttere de bedste studerende så tidligt som

muligt – danske som udenlandske – til vores ph.d.-uddannelser, siger rektor Lauritz B. Holm-Nielsen, der også er formand for bestyrelsen i Aarhus Universitets Forskningsfond.

Videnskabsministeren Helge Sander har signaleret, at han gerne ser 2000 nye ph.d.-studerende på landsplan pr. år. Lauritz B. Holm-Nielsen har tilkendegivet, at en fjerdedel af dem bør være på Aarhus Universitet.

EN TÅGEKAMMERAT KRYDSEK SIT SPOR

Når "barnet" fylder 50, møder faderen selvfølgelig op for at fejre sit afkom.

Den 11. oktober var det 50 år siden, fest- og foredragsforeningen TÅGEKAMMERET på Naturvidenskab så dagens lys, og blandt de mange gæster var naturligvis også stifteren, den nu pensionerede gymnasielærer i matematik Per Mark (bill.).

Der er sket mangt og meget i TÅGEKAMMERET i det foreløbigt halve århundrede, foreningen har beriget verden i almindelighed og Aarhus Universitet i særdeleshed med sin eksistens. Det begyndte som en foredragsforening med stort F, men i dag forbinder de fleste nok nærmere det store F med fest tilført en hel del sjov og ballade – for eksempel i form af ædekongurrencen body crashing, der kom til midt i firserne. Her står en af konkurrencerne mellem den fungerede formand og næstformand, som dyster om magten i foreningen via disciplinen "den dræbende fløde", der i al sin enkelhed går ud på at drikke en halv liter fløde, en øl og endnu en halv liter fløde på tid.

– Jeg tror, jeg vil nøjes med at sige, at den slags havde jeg slet ikke fantasi til at finde på, da jeg var formand. Jeg er egentlig et konkurrencemenneske, men sådan en konkurrence ville jeg helst tabe, siger Per Mark.

Læs mere på www.au.dk/ augustus



VILDE MED KEMI

Kemiuddannelsen på Aarhus Universitet er populær, konkluderer en rapport fra Danmarks Evalueringsinstitut. Uddannelsen betegnes samlet som grundig og meget god. Det bliver især fremhævet, at de studerende er meget tilfredse med uddannelsen, og at der er et godt studiemiljø og en tæt kontakt mellem de studerende og underviserne på Kemisk Institut. Men sådan har det ikke altid været. I tidligere evalueringer har der lydt hård kritik af lærerne, fordi de var for fokuserede på deres forskning og ikke arbejdede nok med eleverne.

– Vi har indset, at de studerende er vores væsentligste råstof. I dag har vi etableret en lektiecafé, og alle lærerne har åben dør-politik, så de studerende kan komme og stille spørgsmål. Inden den teoretiske undervisning går mange af os desuden rundt nede i kantinen for at hjælpe de elever, der sidder og løser opgaver, siger institutleder, dr.scient. Jeppe Olsen.

Kemisk Institut har haft en stærkt stigende tilgang af studerende de seneste år med det resultat, at Aarhus Universitet i dag er det danske universitet, der optager flest kemistuderende. På førsteårskurserne deltagere omkring 320 studerende, hvoraf mere end 110 følger egentlige kemiuddannelser.

Danmarks Evalueringsinstituts rapport kan læses på www.eva.dk

LOYALE ANSATTE CENSURERER SIG SELV

Er det nu også klogt at åbne munden? En rundspørge i *CAMPUS* viser, at nogle ansatte på Aarhus Universitet frygter for karrieren, hvis de udtaler sig kritisk.



De ansatte på Aarhus Universitet løser deres problemer internt, før de går til medierne. De mener, at der er grænser for, hvad man kan ytre sig om. Flere af de adspurgte frygter desuden for konsekvenserne, hvis de offentligt udtaler sig kritisk om universitetet.

Det viser en rundspørge, som *CAMPUS* har foretaget blandt 50 tilfældigt udvalgte videnskabelige medarbejdere (VIP) og tekniske og administrative medarbejdere (TAP).

Spørgsmålet om offentligt ansattes ytringsfrihed har været til debat i Danmark, siden Funktionærernes og Tjenestemændenes Fællesråd (FTF) midt i oktober offentliggjorde resultaterne af en spørgeskemaundersøgelse om ytringsfrihed blandt 2733 offentligt ansatte FTF'ere. Den viste bl.a., at kun ti procent havde gjort brug af deres grundlovs-sikrede ret til at udtale sig om forhold vedrørende arbejdspladsen, de mente, offentligheden burde have kendskab til.

CAMPUS' rundspørge viser bl.a., at nogle ansatte på Aarhus Universitet frygter for karrieren, hvis de udtaler sig kritisk. En kvindelig forsker siger således:

– Jeg tror, det vil betyde noget negativt for min stilling – selvfølgelig afhængig af, hvad det er, man udtaler sig om. Nogle ledere/dekanen tåler ikke, at der rejses kritik mod arbejdspladsen, så det kan medføre nedvurdering i hierarkiet – dette har jeg desværre set adskillige eksempler på (selvom kritikken har været direkte og ikke via medierne). Hellere få

folk banket på plads, så der holdes ro i gelederne.

Til gengæld er der tilsyneladende ret bred enighed om, at der skal være grænser for ytringsfriheden. En anden kvindelig forsker siger om det:

– Jeg mener, ytringsfriheden er et af de vigtigste fundament i vores samfund, men jeg mener også, at "under ansvar" skal tages alvorligt ... Jeg synes, at selvrens er en positiv ting, som alle sociale mennesker udøver flere gange dagligt. Man behøver ikke ytre sig, bare fordi man har ret til det.

De fleste respondenter i undersøgelsen mener, at det er ledelsen, der skal gå forrest, når ytringsfriheden skal sikres på Aarhus Universitet. Et medlem af den tekniske og administrative personalegruppe skriver følgende:

– Det kræver vel først og fremmest et godt lederskab, der blandt andet opfordrer til åbenhed og diskussion, og som lytter og reagerer hensigtsmæssigt på det, de hører.

Enkelte respondenter knytter også deres besvarelse an til implementeringen af den nye universitetslov.

– Fordi der er en større og kraftigere regulering gennem bekendtgørelser, vedtægter og andre regelsæt af alt, hvad det videnskabelige personale foretager sig, er det blevet mere vigtigt, at også ansattes rettigheder, f.eks. hvad angår ytringsfrihed, bliver formaliseret, skrives en mandlig VIP. Læs mere på www.au.dk/augustus



Flere enlige forsørgere tager en uddannelse, efter loven om dobbelt SU er blevet indført.

FOTO: SØREN KJELDGAARD / AU-FOTO

SUCCES

MED DOBBELT SU TIL ENLIGE FORSØRGERE

I 2004 fik enlige mødre og fædre, som er i gang med en uddannelse, fordoblet deres SU, og i dag bruger 6.800 enlige muligheden for den ekstra støtte under uddannelse – tre gange flere end forventet.

Det er Carina Christensen, uddannelsesordfører for De Konservative, rigtig glad for.

– Det er rigtig dejligt, at den højere SU virker, og det er der i den grad noget, der tyder på. Vi har givet en stor gruppe økonomien til at gå i gang med en uddannelse, og det udnytter de. Det er på alle måder en bedre ordning, siger hun.

Inge Schmidt, rådgivningschef hos Mødrehjælpen, siger, at univer-

siteterne skal være ekstra opmærksomme på, om der blandt de mange studerende enlige mødre gemmer sig nogen, der har behov for ekstra hjælp.

– Det er rigtig fint med dobbelt SU, og vi skålede også i champagne på Mødrehjælpen, da den blev vedtaget, men indsatsen skal også følges op af målrettet og bedre vejledning, for at også de svageste enlige mødre kan komme igennem studiet.

SU'en er i Danmark på 4.852 kroner, og den bliver altså fordoblet til 9.704 kroner, hvis man samtidig er alenefar eller -mor til et barn under 18. Læs mere på www.au.dk/ augustus

AU RYKKER FREM I TOP-200

Aarhus Universitet er rykket 12 pladser frem i den seneste udgave af den anerkendte THES-ranking af de 200 bedste universiteter i verden. I år ligger universitetet på 126.-pladsen og er dermed det næstbedste universitet i Danmark efter Københavns Universitet, som ligger på 54.-pladsen, og det fjerdebedste i Norden.

En international ranking foretaget af Shanghai University placerer Aarhus Universitet som nr. 105 blandt verdens bedste universiteter.

– Nu skal man jo altid tage den slags opgørelser med et stort gran salt. Når det er sagt, er det da placeringer, vi har lov til at være stolte af. Universitetet har sat sig det mål, at det skal befinde sig blandt de 100 bedste universiteter i verden, og med de to nye rankings har vi taget et godt, stort skridt, siger rektor Lauritz B. Holm-Nielsen.

Som sædvanligt dominerer amerikanske og engelske universiteter toppen af THES-ranglisten med Harvard og Cambridge i spidsen efterfulgt af Oxford og MIT. I den avancerede opgørelse af rangordningen indgår tilbagemeldinger fra 3.703 forskere fra hele verden. I den separate THES-ranking af de 100 bedste naturvidenskabelige fakulteter i verden må fakultetet i Århus notere en tilbagegang fra 47.-pladsen sidste år til 64.-pladsen i år.

MERE RANKINGHÆDER TIL AU

Også avisen *Børsen* har de seneste uger offentliggjort forskellige ranglister over universiteternes forskning målt i mængde og kvalitet. Og Aarhus Universitet markerer sig helt i top inden for sundhedsvidenskab og samfundsvidenskab, når det gælder den såkaldte "impact score". Den er et udtryk for, hvor meget en videnskabelig artikel i gennemsnit er blevet citeret af andre forskere, og dermed også udtryk for størrelsen af videnskabsporten fra universitetet.

GALATHEA 3'S LANDTROPPER RYKKER UD

Galathea omfatter også forskere, som på egen hånd vil sejle, flyve og gå igennem nogle af klodens mest uvejssomme områder. To af dem er biologerne Jens M. Olesen og Dennis M. Hansen fra Det Naturvidenskabelige Fakultet på Aarhus Universitet.

– Vi skal heldigvis ikke sidde på dækket i matrosthøj og nippe til en Martini og se solen gå ned over Bassstrædet. Næh, vi vil med sang på læben slæbe 15 kg fotoudstyr, 15 kg videnskabeligt grej, to T-shirts og en tandbørste op ad Bali og Lomboks aktive vulkaner, sejle imellem Vanu-Atu-øerne og de meget, meget azurblå laguner i en lille lokal motorkano – for til slut at gå vild

i de sidste rester af Ny Caledoniens urgamle regnskove, siger Jens M. Olesen, mens han forsøger at få et overblik over, hvad der ikke skal med.

De to biologer har gennem flere år studeret samspillet mellem dyr og planter på øer.

– De fleste oceaniske øer er "bare" nogle få millioner år gamle, og kun en lille gruppe dyr og planter har været i stand til at nå ud til disse små pletter land langt ude på de store have. Øerne har udviklet en lang række fantastiske arter af dyr og planter, f.eks. dronten på Mauritius, den store komodovaran og nu uddøde dværg-eleverter, siger Dennis M. Hansen.

Biologerne Dennis M. Hansen (t.v.) og Jens M. Olesen gør klar til ekspeditionen fra Bali til Ny Caledonien – en rejse på mere end 5.000 km.



FOTO: SØREN KJELDGAARD / AU-FOTO

I forbindelse med besøget på Aarhus Universitet afholdte præsident Vaclav Klaus en kort forelæsning under overskriften "The Economic Issues Concerning the Future of the EU".

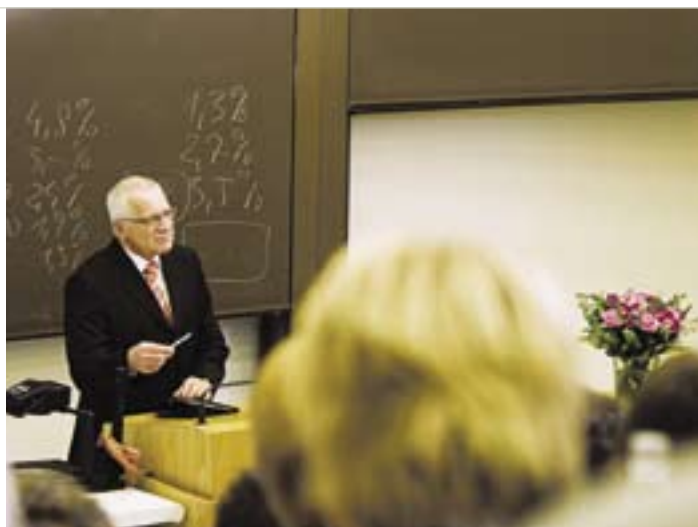


FOTO: SØREN KJELDGAARD / AU-FOTO

BESØG AF TJEKKIETS PRÆSIDENT

Fredag den 10. november havde Institut for Økonomi fornemt besøg i form af Tjekkiets præsident, Vaclav Klaus. Den 65-årige statsleder var gæsteforelæser på instituttet i slutningen af 80'erne og havde som led i et officielt statsbesøg selv bedt om besøget på Aarhus Universitet.

"Jeg må desværre sige, at jeg ingen dokumenter har omkring mit ophold her i Århus, for den efterfølgende fløjsrevolution gik så hurtigt, at jeg fra den ene dag til den anden skiftede fra mit akademiske virke til en post som finansminister. Dengang kendte jeg ikke fjernsynets magt og kom på tv til at sige, at jeg havde glemt min favorit-kaffekop. Næste dag modtog jeg flere hundrede kaffekopper fra folk, som havde set programmet," fortalte Vaclav Klaus.

OECD VIL TESTE UNIVERSITETSSTUDERENDE

Organisationen for økonomisk samarbejde og udvikling (OECD) barsler med tanker om at indføre sammenlignende test af studerende ved de videregående uddannelser i medlemslandene. Målet er at kunne sammenligne kvaliteten af de studerende, som hvert land udklækker.

Siden 2000 har OECD udført de såkaldte PISA-undersøgelser (Programme for International Student Assessment), der tester og sammenligner folkeskoleelevernes præstationer. Målingerne har ofte fået stor betydning for udviklingen i folkeskolen i medlemslandene. I Danmark vakte en godt to år gammel PISA-måling, der viste, at danske folkeskoleelever var dårlige læsere, stor genlyd og førte til

flere test og mere kontrol af elevernes læsefærdigheder. Og i Tyskland blev skoledagen for eleverne for et par år siden forlænget, da en PISA-måling viste, at tyske elever haltede efter lande, man gerne ville sammenligne sig med.

Der er endnu ikke truffet en formel beslutning om at udvide undersøgelserne til de videregående uddannelser, men videnskabsminister Helge Sander er positiv over for ideen.

– Jeg er tilhænger af, at danske universitetsuddannelser bliver målt og vejlet op imod udenlandske uddannelser. På den måde bliver det muligt at se, hvor vi er stærke, og hvor vi skal forbedre os, siger Helge Sander. Læs mere på www.au.dk/augustus

SUKKERKNALD MOD KRÆFT

En gruppe århusianske forskere fra iNANO-centret og Molekylærbiologisk Institut har opnået et internationalt gennembrud i kapløbet om det, der kan blive en universalkur mod kræft, virus og arvelige sygdomme. Ved at kapsle medicin ind i milliarder af mikroskopiske nano-sukkerkorn på en hundredtusindedel af en millimeter er det lykkedes forskergruppen med professor, lic.scient. Jørgen Kjems i spidsen at narre kroppens celler til at absorbere medikamenter, som de normalt aldrig ville lukke ind bag cellemembranen.

Forskerne har i forsøget fyldt sukkerkornene med en kopi af DNA kaldet siRNA. Stoffet kan slukke for udvalgte gener med fejl og dermed helbrede sygdomme, som generne forårsager.

Det er sukkerstoffet chitosan, der ser ud til at kunne blive det effektive våben i kampen mod gigt, influenza, hepatitis og mange kræftsygdomme. Sukkeret helbreder ikke i sig selv sygdommene, men i form af meget små nanokapsler kan det føre helbredende medicin frem til kroppens syge celler.

Da chitosan forekommer naturligt og er helt ufarligt for kroppen, kan kapslerne gives gennem en mundspray, der fører dem ned i lungerne, ud i blodbanerne og hen til cellerne. De kan ikke se lasten af medicin i deres indre og tror, at det er en lækker madpakke af sukker, der er på vej. Kapslerne bliver lukket ind i cellen, cellens enzymer klipper chitosansukkeret i stumper og stykker, og medicinen er nu smuglet ind til sit bestemmelsessted.

De århusianske forskeres opdagelse er publiceret i det anerkendte tidsskrift *Molecular Therapy*, og de første forsøg på mennesker forventes at kunne begynde om 4-5 år.

SMAGSDOMMEREN

Idealet er, at vi skal være slanke. Alligevel spiser vi os federe og federe. Det er ikke så underligt, som det lyder. For hvis vi forlader os på vores biologiske instinkter og følger tilskyndelserne i det moderne forbrugersamfund, eksploderer vægten. Kun smagens dannelse vil kunne ændre på det, mener professor ved Aarhus Universitet Verner Møller.

Verner Møller sidder og piller lidt ved sin Happy Meal. Den ser nu ikke ud til at have gjort ham specielt happy. Det er sin sag at skulle tygge sig igennem et MacDonald's-måltid klokken 10 en fredag formiddag.

Egentlig ser den spændende ud, den farvestrålende pakke med billeder fra filmen Løvernes Konge, vi har fået af den friske unge sales manager.

– Det er jo altid rart at få en gave, man skal pakke ud. Så føler man sig værdsat. Det er også derfor, alle skilsmiseforældrene ryger lige herhen, så de kan give deres børn en billig gave, siger Verner Møller, mens han leder i pakken efter den gave, der altid følger med et Happy Meal.

Det viser sig at være en kokebog. Min egen kokebog med opskrifter på sunde måltider fyldt med grønsager. "Pitabrød er ekstra sjove at bage, fordi de puster sig op", står der blandt andet på side 6. Bogen er vist mere en gave til mors dårlige samvittighed end til lille Søren med munden fuld af Big Mac.

– Den må være lidt af en skuffelse, hvis man er barn. Men det er dæleme godt tænkt. Det kommer man ikke uden om, siger Verner Møller.

DET PERFEKTE KONCEPT

MacDonald's fylder en del i idrætsprofessor Verner Møllers seneste bog *Det gyldne fedt – analyse af et lukrativt samfundsproblem*. Hvorfor æder vi os federe og federe, når både æstetikken og sundheden kræver, at vi er slanke, spørger han. Hvilken betydning spiller individualiseringen af vores livsform for eksempel?

MacDonald's succes hænger sammen med individualiseringen, mener han. Konceptet passer perfekt. På MacD er der ingen faste spisetider. Man behøver ikke slå sig ned, men kan snuppe en snack i farten. Det tager ingen tid, kræver minimal opmærksomhed, og maven fyldes akut, selv om kalorierne er tomme.

– MacDonald's er nok den fastfoodkæde, der bedst har forstået at profitere af vores individualistiske livsstil ved at tilbyde pseudosociale erstatninger i stedet. Uanset hvor i verden vi er, kan vi altid føle os hjemme på MacDonald's, for restauranterne er stort set ens overalt. Det samme er maden. Den er genkendelig, eller som de engelsktalende vil



FOTO: LARS KRUSE / AU-FOTO

sige: familiar. En Big Mac er en moderne pendant til "frikadeller, som vor moder lavede dem", siger han.

GENIALITETEN VED DEN MANGLENDE SMAG

På MacDonald's er der ikke forskel på børn og voksne. Ikke meget i hvert fald. Alle drikker sodavand, og alle får en gave, hvis de bestiller en Happy Meal. Kniv og gaffel findes ikke. Alle spiser som børn – med fingrene.

– At spise med fingrene er – ligesom masturbation – en måde at være social med sig selv på. Det har MacDonald's også forstået at udnytte. Prøv nu at se den her lune bolle, siger Verner Møller og tager sin cheeseburger op af pakken.

– Man griber om den lune burger, som en nyfødt griber om moderens bryst. Man kan ikke undgå at grise. Og hvad gør man så? Man tørrer mund og slikker fingre i et væk. Det er ikke kønt, men det stimulerer og giver tryghed. Det ved vi fra børn. De tager også hele tiden hænderne til munden, når de føler behov for at betrygge eller trøste sig.

Her kunne historien stoppe, hvis ellers børn og voksne blev mætte af deres ene Happy Meal eller Big Mac-menu. Det gør de bare ikke. Det sociale behov melder sig kort efter, at hænderne har forladt munden, og i mangel af bedre kan man hurtigt få lyst til endnu en burger.

– Her har MacDo-
nald's

virkelig det geniale kort, der overtrumfer Burger King og de andre fastfood-kæder. Mens Burger King griller deres bøffer og kommer rå løg i, så de faktisk smager af noget, så har MacDonald's-burgerne den kommercielt fortrinlige egenskab, at de smager så beskedent, at smagsindtrykket forsvinder med den sidste bid. Smagssansen er blevet pirret – hvis man ellers overhovedet kan lide smagen – men den er ikke blevet mættet. Derfor er der ikke nogen som helst grund til ikke at spise en mere, og det er

– MacDonald's er nok den fastfoodkæde, der bedst har forstået at profitere af vores individualistiske livsstil ved at tilbyde pseudosociale erstatninger i stedet, mener professor Verner Møller.



På MacDonald's spiser alle som børn – med fingrene. Man tørrer mund og slikker fingre i ét væk. Det er ikke kønt, men det stimulerer og giver tryghed, lyder Verner Møllers analyse.



netop derfor, MacDonald's har så stor succes med at tiltrække heavy users. Hvis jeg ikke spekulerede over konsekvenserne, kunne jeg da sagtens spise ti mere af de her, siger Verner Møller, mens han gnasker og sutter sig igennem sit lille bryst af en cheeseburger.

REFLEKSION OG SELVKONTROL

Nu har individualiseringen af vores livsform og vores umættelige hang til at spise Filet-O-Fish i infantiliseringsens kulinariske højborg utvivlsomt kun en lille aktie i fedmeepidemien. Der er mange andre forklaringer i omløb.

Lægerne siger, at fedme er en sygdom, vi må behandle ved at skære i de fede og binde deres mavesæk op, så der ikke kan være så meget i den. De fede trænger med andre ord til en mekanisk reparation. Psykologerne vil finde årsagen til de voksende deller i fortrængte seksuelle traumer og elendige familierelationer, mens neurobiologerne vil søge årsagen i genetisk betingede problemer med appetitreguleringen. De fede selv siger som regel, at de kommer fra en familie, hvor man bare skal kigge på othello-lagkagen, før den springer op

på sidebenene – altså en uheldig familiemæssig arv. Hos den almindelige offentlighed er holdningen som regel den, at de fede lider af en karakterbrist. De kan simpelthen ikke styre sig, når de ser et tagselvbord.

Verner Møller tilbageviser alle forklaringerne som utilstrækkelige og fremsætter i stedet den provokerende påstand, at fedmeproblemet afspejler et dannelsesproblem.

– Folk bliver fede, fordi de indtager flere kalorier, end de forbrænder. Det er ret simpelt. Problemet er, at hvis vi følger vores biologi, vores naturlige instinkter, så bliver vi fede. Vi ved alle, hvordan det er at være i selskab med en skål peanuts. Hånden har næsten sit eget liv. Måske overvejer man indimellem, om man skal tage flere, og for så vidt at man reflekterer over det, udøver man selvkontrol, men selvkontrol er altså ikke nogen medfødt evne. Lysten og viljen skal tøjles via dannelsen af fornuften, siger Verner Møller.

Det bliver ikke bedre af, at vi overalt tilskyndes til at forbruge. Det er næsten umuligt at forsage overforbrug i en verden, hvor behovet for anerkendelse og social accept i vid udstrækning er hængt

op på forbrug. Forbrug er lig med vækst, og skulle vi glemme det et øjeblik, hjælper reklamerne os med at huske det. Virksomheder i USA bruger årligt, hvad der svarer til to gange landets samlede offentlige og private uddannelsesbudget, på markedsføring.

– Hvis virksomhederne bruger dobbelt så meget på at manipulere fornuften, som der samlet investeres i at udvikle den, er der ikke noget at sige til, at fornuften er trængt, konstaterer Verner Møller.

DEN UDANNEDE BEVIDSTHED

Fornuftens dannelse er ikke ligefrem noget nyt filosofisk problem. Platon skrev om det i hovedværket *Staten* for snart 2500 år siden. Som var det en direkte kritik af det moderne forbrugersamfund, beskriver Platon, hvordan den udannede bevidsthed kan forledes af fristere. Den udannede ender med at leve et liv, hvor han "føjer enhver lyst, der kommer op i ham; snart er han beruset og morer sig med fløjtespil, snart drikker han vand og afmagrer sig; til tider dyrker han legemsøvelser, men undertiden driver han og er ligegyldig med alt ... der er hverken nogen orden eller nogen tvang i hans liv, men behageligt frit og saligt kalder han dette liv, og således lever han til stadighed."

Verner Møllers menu

Forret:

Østers eller stor trompethat-suppe

Hovedret:

Krondyrryg og smørstegte kantareller

Dessert:

Varieté af oste



FOTOS: LARS KRUSE / AU-FOTO

– Når vores evne til at skelne væsentligt fra uvæsentligt ikke udvikles, bliver vores tilværelse uden retning og mening. Den manglende dannelse fører til et liv uden fokus, og tilværelsen bliver primært orienteret mod tilfredsstillelse af det umiddelbare behov, siger Verner Møller.

– *Hvad tænker du selv, når du ser en fed person sidde og fylde sig på MacDonald's? At vedkommende er dum og udannet?*

– Jeg tænker, at her er en person, der simpelthen ikke har fattet den moderne tilværelse, en person, der ikke magter den og ikke har forudsætnin-gerne for at analysere og forholde sig til det samfund, vedkommende lever i. Sagen er, at hvis man følger de umiddelbare tilskyndelser i det her samfund, så bliver man fed. Vores biologi har slet ikke kunnet følge med de ændrede forudsætninger for den moderne tilværelse. Hvis du ude i naturen bliver for fed, er du ikke hurtig nok, men du smager godt, og så bliver du ædt. Derfor er der ingen fede dyr i naturen.

SMAGENS DANNELSE

Verner Møller kaster sig ikke ud i en stor forsvarstale for fornuftens dannelse via et nyt oplysningsprojekt. Lysten har alligevel sine egne veje, som fornuften ikke

kender, og derfor handler det snarere om at vinde lysten for sig. Smagen skal dannes, så vi hellere vil spise et lille stykke mørk Lindt-chokolade i stedet for en stor plade Ritter Sport og skylle efter med en hvid bourgogne i stedet for en Liebfraumilch til 17,95. Den sidste bliver ikke god, fordi nogen tilfældigvis kan lide den. Her – som i andre sammenhænge – må vi tro på smagsdommerne, dem, der har forstand på vin.

Problemet er, at vi simpelthen er alt for sparsommelige.

– Euforien over vores vilde forbrugsmuligheder får os til at fare tilbudsaviserne igennem, fordi vi tror, at lykken er at få mest muligt for pengene. Det er helt galt, for i det moderne forbrugersamfund er det sparsommeligheden, der lægger kilo på kroppen. Det bedste værn mod fedme er at give den som rig og gå kompromisløst efter kvalitet, siger Verner Møller og nævner en engelsk undersøgelse, der viser, at jo mere man spenderer på mad, jo mindre kvanta køber man. Det er ikke så underligt, mener han.

– Dyre produkter er som regel en langt større nydelse, og derfor behøver man mindre. Smagsintensiteten virker simpelthen som en bremse på indtagelsen. Det kan selvfølgelig være svært at sadle om i mere ødsel retning, hvis ugens højdepunkt er at gennemgå tilbudsavi-

serne, men jeg tror, det er muligt. Det kræver ikke nogen trænet gane at smage forskel på en Summerbird-flødebolle og et billigt industriprodukt, og det er heller ikke svært at smage forskel på specialbutikkens bedste parmaskinke og discountkædens trestjernede luksussalami, siger Verner Møller.

Når man har vænnet sig til at gå efter kvalitet, er det næste trin vanskeligere. Én ting er at spendere på sig selv. Noget andet er at servere hvid bourgogne og dyre parmaskinker for andre.

– De penge, man giver ud på sine venner, bliver man ikke fed af. Men desværre er der en tendens til, at selv om vi har bedre råd end nogensinde til at servere noget godt, så holder vi lidt igen. Hvis vi har en god flaske champagne liggende, byder vi måske alligevel velkommen med et glas cava eller crémant. Det er ikke klædeligt. Men det skyldes igen den borgerlige dyd sparsommelighed, der under de nye betingelser er blevet en trussel mod folkesundheden, siger Verner Møller, mens han tygger på formiddagens sidste MacDonald's-pomfritter.

– Hvor er smagen dog henne i den her? Det er sgu ikke ligesom dem, man fik på grillbaren, da jeg var knægt, siger han.

Der er ikke nogen grund til ikke at tage en mere. Men der er vist heller ikke rigtig nogen grund til at gøre det.

VERNER MØLLER:
DET GYLDNE FEDT
– ANALYSE AF ET LUKRATIVT
SAMFUNDSPROBLEM
264 SIDER, 199 KR.
GYLDENDAL

Eksperterne er enige om, at rugbrød er godt for helbredet. Alligevel er forbruget halveret på 20 år – det skal der nu gøres noget ved.

RUGBRØDET ER I KRISE

Den danske nationalspise rugbrød er trængt op i en krog. På blot 20 år har hvide brødtyper som den italienske ciabatta, mellemøstlige pita, indiske nan og amerikanske bagels erobret de danske frokostborde. Forbruget af rugbrød er halveret, mens de andre er i fortsat fremmarch. Landbrugsrådet og Fødevarestyrelsen forsøger nu at vende den triste udvikling. De havde i fællesskab kaldt eksperter, producenter og andre fra branchen sammen til konferencen "rugbrødsmotor" den 21. november for at finde en opskrift, der kan få rugbrødet tilbage i madpakken.

Ifølge Lene Toft Madsen, projektkonsulent i Landbrugsrådet, var der enighed om både at satse på at forbedre rugbrødets image, specielt hos de unge, og udvikle produktet, så det passer bedre til forbrugernes krav og forventninger i dag.

– Det handler meget om at gøre rugbrød trendy igen. I dag forbinder unge det med mor og noget, der altid ligger hjemme i køleskabet, som de bare kan

tage, og det er ikke fedt, når du er i teenagealderen, siger hun.

TÆNK ANDERLEDES

Producenterne skal derfor også udvikle produktet, så man kommer væk fra opfattelsen, at rugbrød er lig med kedelige leverpostejmadder.

Fødevarebranchen vil gerne sælge mere brød med rug, end man gør i dag, men ifølge Lone Jakobsen fra Easy Food, der blandt andet producerer brød og kager, er det vanskeligt af få danskerne til at vælge det mørke frem for det lyse brød.

Kun fem af de cirka 100 forskellige brødprodukter, virksomheden fremstiller, er lavet af rugmel. Man har blandt andet forsøgt at lancere en variant af den populære foccaciabolle lavet af rug.

– Rug mætter bedre end lyst brød og har en god smag. Vi vil gerne lave sunde brødprodukter, men det kræver naturligvis, at vi kan få dem afsat, siger Lone Jakobsen.

RUGBRØD ER SUNDT

Adskillige undersøgelser har ellers påvist, at fuldkornsrugbrød har en række positive effekter på helbredet. Kost med et højt fiberindhold mindsker risikoen for hjerte-kar-sygdomme, hjælper mod at tage på, indeholder gavnlige vitaminer og mineraler samt giver en mindre stigning i blodsukkeret end hvide brødtyper.

Ifølge Sisse Fagt, ernæringsforsker ved Dansk Fødevareforskning, er rugbrød en af danskernes vigtigste kilder til

FOTO: SØREN KJELDGAARD / AU-FOTO



Forbrug af rugbrød

(ANTAL GRAM PER DAG)

4-14-ÅRIGE

1995: 55 GRAM

2000-01: 43 GRAM

15-75-ÅRIGE

1995: 64 GRAM

2000-01: 60 GRAM

KILDE: DANSKERNES KOSTVANER 2000-2001 (FØDEVAREDireKTORATET)

fiber i kosten. Det er muligt at opfylde kroppens behov for fibre ved at spise grove grønsager som gulerødder og kål i stedet, men erfaringerne viser, at det kan være svært at få danskerne til at spise mere af de grove grønsager. Hun foreslår, at producenterne begynder at tilsætte mere rugmel til det lyse hvidebrød.

– Du kan ikke bare erstatte rugbrød med lyst hvidebrød. Det betyder, at folk får for få kostfibre, og det er alvorligt, siger Sisse Fagt.

MAD LIG MED FÆLLESSKAB

Den slags argumenter virker bare ikke på teenagere, forklarer Mine Sylow, der er etnolog i Kræftens Bekæmpelse. Det er en løsrivelsesproces at blive voksen, og så "lugter" madpakken med rugbrøds-madder simpelthen lidt for meget af mor.

– Teenagere går meget op i at være en del af fællesskabet med kammeraterne, og så ryger madpakken i skraldespanden, og de går med de andre ned til bageren, siger hun.

Hun mener derfor, at rugbrød skal tænkes helt om, hvis det skal have en chance for at gøre comeback hos de unge. Mad skal nemlig forbindes med hygge og fællesskab, hvis det skal have en chance for at blive populært hos teenagerne. Det er vigtigt, at de kan deles om maden, så en form for brød-stænger med dip eller tapas kunne være en mulighed, hvis det gamle danske nationalbrød skal genvinde sin stolthed.

U G A V N I

PÅ MENUEN



Så er der serveret – madforskerne Karen Klitgaard Povlsen og Niels Kayser Nielsen med et bredt udvalg fra henholdsvis det skandinaviske og det spanske køkken. I dag tillægger vi fødevarer en større signalværdi, hvis vi kan forbinde dem med en bestemt region eller lokale madtraditioner.



FOTO: LARS KRUSE / AU-FOTO

Når vi sætter tænderne i en stor, saftig bøf, en let sommersalat eller en hurtig gang junkfood, er det ikke kun for at blive mæt. Med vores madvalg viser vi også omverdenen, hvilket image vi gerne vil udstråle.

PERSONLIGHED

– Så langt tilbage i historien vi har kilder, har mennesket brugt mad til at fortælle om sig selv, siger lektor Niels Kayser Nielsen fra Institut for Historie og Områdestudier ved Aarhus Universitet, madforsker og forfatter til bogen *Madkultur – opbrud og tradition*.

– Mad er en forholdsvis billig måde at kommunikere identitet og værdier på, hvis man sammenligner med prisen på et hus eller en ny bil, og så kan man nemt og hurtigt variere sit udtryk, fortsætter han.

Ifølge Niels Kayser Nielsen sender vi en bred række af signaler med vores fødevarer lige fra etnicitet, køn og alder til uddannelsesniveau, status og klasseforhold. Men han advarer også imod at overtolke madens signalværdi.

– Maden har også en helt basal funktionel værdi – nemlig at gøre os mætte, og det kan man blive selv ved at spise frølår, siger den århusianske historiker.

STATUS, STIL OG HJEMSTAVN

I gamle dage brugte overklassen dyre, eksotiske krydderier fra Østen til at skilte med deres status. I dag udtrykker tjekket sushimad, at vi orienterer os mod storbyer som New York, Tokyo og London, og sådan kan man blive ved: Junkfood er for de unge og uafhængige, mandfolkene skal have røde bøffer, pigerne salat – og flæsketeg, medisterpølse og stuvet hvidkål dufter af traditioner og mors kødgryder.

Et af de steder, hvor maden især bliver udstillet som imageskabende, er i medi-

Karen Klitgaard Povlsens menu

(Alle retter er økologiske)

Forret:

Marineret pighvar med surbrød

Hovedret:

Lamme- eller oksesteg med
masser af rodfrugter

Dessert:

Franske og italienske oste
med lækkert brød



Niels Kayser Nielsens menu

Forret:

Hjemmelavede finske pirogger
med ris og oksefars

Hovedret:

Stegt kuller med knopsovs,
stuvet spidskål og hvide kartofler

Dessert:

Svensk grevøst på hjemmebagt
svensk franskbrød, krydret med anis og
fennikel og serveret med friske blåbær

PÅ MENUEN

erne. Karen Klitgaard Povlsen, lektor på Institut for Informations- og Medievidenskab ved Aarhus Universitet, har i mange år beskæftiget sig med mad, krop og køn i medierne, og hun ser en tæt forbindelse mellem vores fødevarer og de krops- og imagesignaler, medierne sender til os.

– Vores krop er et tegn for, hvem vi ønsker at være, og hænger tæt sammen med vores image og identitet, og da mad former kroppen, kobler medierne meget tit fødevarerne sammen med krops- og imageemner, siger hun.

1700-TALLET SÆTTER STANDARDEN

Ifølge Karen Klitgaard Povlsen er medierne især optaget af, hvad mad betyder for kvinders kropsform, og det er en tendens, der har rødder tilbage til 1700-tallet.

– Her kommer de første medier, kogebøger og manualer, der beretter om, hvordan man skal spise for at holde sig slank, og hvordan man kan tabe sig meget på kort tid. Fra det tidspunkt bliver kosten et vigtigt element i opdragelsen af piger og unge kvinder. De skal spise vegetarisk og så lidt som muligt. Det betyder, at især mellemklassens piger i 1800-tallet er dårligt ernæret, lider af blodmangel og ofte besvimer. Efter kvinderne bliver gift, betyder idealerne ikke så meget længere, og de får hurtigt fruefacon, siger Karen Klitgaard Povlsen.

For drengenes og mændenes vedkommende gjaldt det om at være kraftfuld og have pondus, og derfor anbefalede datidens medier, at de spiste masser af rødt kød og ernæringstæt mad.

Men som 1900-tallet tog form, blev den slanke talje et kropsideal livet igennem. Først for kvinderne, og derefter måtte mændene også vinke farvel til de velnærede vomme.

– Den slanke krop udstråler i dag ungdom, evnen til at sige nej tak til fed mad og disciplin til at holde sig selv i gang med motion, siger Karen Klitgaard Povlsen.

FEMININE FØDEVARER OG AUTENTISKE ÆBLER

Både Niels Kayser Nielsen og Karen Klitgaard Povlsen mener, at fødevarerne er blevet mere feminine med tiden.

– Vi har solide britiske undersøgelser, der bekræfter, at der foregår en feminisering af fødevarerne. Det vil sige, at vi spiser en øget andel af grønsager og lyst kød, siger Niels Kayser Nielsen, og Karin Klitgaard Povlsen uddyber:

– Den slanke, sportstrænede krop blev moderne i overklassen i slutningen af 1800-tallet, hvor man blandt andet begyndte at spille tennis og golf. På den tid fandt man ud af, at der var nogle dyre fødevarer, som fremhævede den sportstrænede krop. Det var den lyse og fedtfattige mad, der tilbage i 1700-tallet var fornuftig kost for de unge, gifte-lystne kvinder, og som i dag er basal kost for alle moderne mennesker, der gerne vil holde sig slanke og attraktive, fortæller Karen Klitgaard Povlsen.

Men selv de sundeste madvaner og den mest perfekte krop kan blive allemandseje, så blandt andet for at skille sig ud fra flokken er mange mennesker begyndt at købe mad, der bærer på en egnshistorie.

– Mad skal i dag være autentisk og lokal. Vi køber æbler fra Fejø, smør fra Fanø og sydesalt fra Læsø, og vi skal næsten have et personligt forhold til den ko, hvis mælk vi har drukket. En fødevarer stiger i betydningsmæssig kvalitet, hvis den kan henføres til et sted eller en region. Det giver os mulighed for at inkorporere madens autenticitet, historie og troværdighed i vores image som modvægt til den historieløshed og globalisering, der præger samfundet i dag, siger Niels Kayser Nielsen.

Personligt nærer Karen Klitgaard Povlsen en forkærlighed for det skandinaviske køkken, hvilket også tiltaler Niels Kayser Nielsen, men mest af alt banker hans hjerte for de spanske menuer.



DEN ORALE

KRISTENDOM

FOTO: KASLOV STUDIE

Kirken har altid haft det svært med smagssansen. Den er lidt uartig. Måske moralsk anløben. Derfor smager det meste nadverbrød som noget, djævlens kunne have lavet. Men det burde det ikke. For Bibelen er fyldt med fortællinger om den glæde, der følger af velsmagende måltider, siger præsten og kokebogsforfatteren Poul Joachim Stender.

Det er ikke meget, der er skrevet om Gud og mad. Det kan dog ikke være Bibelen selv, der er skyld i det, for ordet spise optræder hundredvis af gange, og masser af de store begivenheder i kristendommens hellige skrifter udspiller sig omkring et måltid.

Jesus spiste næsten konstant. Selv efter opstandelsen. De tre gange han viser sig, er det altid ved et måltid. Blandt andet spiser han grillstegt fisk. Er det mon det, man trænger til, når man vender tilbage fra døden? En lækker grillet rødfisk med tomatbruschetta? El-

ler måske en sprød søtunge flamberet i tequila?

Spørger man præsten Poul Joachim Stender, er det begge udmærkede bud på en velsmagende opstandelsesmiddag. For godt tre år siden skrev præsten fra Kirke Såby på Midsjælland kokebogen *Præsten og kokejomfruen*. Målet med den var sat noget højere, end tilfældet er med de fleste kokebøger: at lægge himlen ned i maden eller løfte maden op i himlen og give smags-, lugte- og følesansen tilbage til kirken.

– Kirken har altid været utrolig mad-

forskrækket. Jeg fatter det ikke, men det skyldes sikkert, at der ifølge kirken er stor rangforskkel på sanserne. Høresansen er den fornemste, for troen kommer af det hørte, siger Luther. Dernæst synsansen. Det ser man tydeligt i kirkerne. Der er ingen grænser for, hvad vi ofrer på udsmykninger og kunstneriske værker til kirkerne. Men smags-, lugte- og følesansen har man haft det svært med. De er uartige. Vi mistror dem for mangel på moral og kontrol. Derfor lugter der for eksempel heller ikke af noget i en dansk folkekirke. Nadverbrødet, oblaten, hver-

ken smager eller dufter af noget. Den klistrer sig bare fast i ganen, hvor den bliver siddende som en hvid blitz resten af dagen, siger Poul Joachim Stender, mens han selv byder på velduftende kaffe og friskbagte småkager på kontoret i præsteboligen skråt over for kirken i Kirke Såby.

INGEN TABUER

Som forberedelse til bogen sad han en sommer og læste Bibelen igennem for henvisninger til mad og drikke.

– Det var sgu en herlig sommer, siger han med et næsten saligt smil.

– Bibelen er fyldt med fortællinger om mad og vin. Vin dukker op næsten 500 gange. Tænk bare, det er faktisk

hele tiden. Der er ingen tvivl om, at vi-
nen har glædet folk. Når visse puritanske
teologer mener, at der har været tale om
ugæret vin, så tager de alvorligt fejl. Det
er jo helt utænkeligt, at folk, der drak
druesaft, skulle blive i så godt humør, at
de fik glød i kinderne, siger Poul Joa-
chim Stender.

Centralt i Bibelens madfortællinger
er historien i Apostlenes Gerninger om
apostlen Simon Peters fantastiske ku-
linariske syn. Jøden Simon Peter var
sulten og ville have noget at spise. Plud-
selig "faldt han i henrykkelse, og han så
himlen åben og noget komme ned, som
lignede en stor dug, der ved alle fire
hjørner blev sænket ned på jorden. I den
var der alle slags af jordens firbenede dyr
og krybdyr og af himlens fugle. Og en
røst lød til ham: 'Rejs dig Peter, slagt og
spis.' Men Peter svarede: 'Ikke tale om,
Herre, for jeg har aldrig spist noget som
helst vanhelligt og urent.' Så lød røsten
igen til ham, for anden gang: 'Hvad Gud
har erklæret for rent, må du ikke kalde
vanhelligt.' Dette skete tre gange, og
straks efter blev det hele taget op til
himlen." (ApG 10, 10-16).

– Det er jo en af de centrale fortæl-
linger, der viser, at kristendommen ikke
er kræsen. Der er ingen spiseregler som
i jødedommen og islam. Kristendommen
har ét stort bud, nemlig at du skal elske
Herren din Gud og din næste som dig
selv. Så må du selv finde ud af resten.
Hvis du spiser noget, der gør din næste
ondt, har du overtrådt buddet, siger Poul
Joachim Stender.

Allerede inden Peter fik sit madsyn,
havde Jesus sagt det samme: "Fatter
I ikke, at alt det, som kommer ind i et
menneske udefra, ikke kan gøres urent?
For det kommer ikke ind i hjertet, men
ned i maven, og det kommer ud igen.
Dermed erklærede han al slags mad for
rent." (Mark 7, 19).

– Grundtonen i kristendommen er fest
og appetit på mad og drikke. Den kristne
viser sin hengivenhed over for Gud ved
at betragte alt, hvad vedkommende spi-
ser, som en gave. Det har de kristne gjort
i hundredvis af år, og derfor har de tak-
ket Gud for hvert eneste måltid. I dag er
de fleste danskere holdt op med at bede
bordbøn, og maden har mistet sin forbin-
delse med evigheden. Det kan desværre
smages, siger Poul Joachim Stender.

MAD OG SEX

Måltidet havde en kolossal betydning
på bibelsk tid. Det at spise sammen var
lige så intimt som at have sex sammen.
Når man elskede, lå man formentlig ned.
Det gjorde man også, når man spiste.
Liggende på albuen indtog man maden
med venstre hånd, så man gennem alle
fingrenes sanseceller kunne føle retterne,
som var de en varm duftende krop,
skriver præsten bl.a. i sin kogebog, som
mere end én præst har fundet en tand
eller to for sanselig.

Det rører åbenlyst ikke Poul Joachim
Stender. Han insisterer på poesien og
sanseligheden, når han skal beskrive sit
forhold til mad – og til Gud.

– I Bibelen er der masser af eksempler
på, hvordan måltidet knytter mennesker
sammen og mennesker og Gud sam-
men. Det er dybest set det, det handler
om. Man spiser sammen for at ophæve
afstanden mellem dem, man spiser med.
Under nadveren spiser man også sam-
men, det vil sige, man spiser sig sammen
og bliver sammenspiste, men det er jo i
dag et negativt ord. I et mere madglad
samfund ville det være et positivt ord,
mener Poul Joachim Stender.

Adam og Eva er bibelhistoriens første
sammenspiste par. Eva rækker Adam fru-
gen fra kundskabens træ efter selv at have
spist af det. Det er et æble, hører vi, men
Poul Joachim Stender er ikke så sikker.

Poul Joachim Stenders julefrukost-menu

Forret:

Hjemmelavet gravad laks med hjertesalat og surbrød
Jordskokkesalat med granatæble og stegt sild i eddike
Tigerrejer i indkogt hvidvin med chili, ingefær og hvidløg

Hovedret:

Hjemmelavet kalvesylte med syltede rødbeder,
æblechutney og honningsennep
Stegt foie gras med æble i kastanjehonning
Røgede andebryster med æblepeberrod
Revelsben marineret i øl og honning med rodfrugter og grønlangkål

Dessert:

Dansk gedecamembert med smørristet rugbrød
Æbleis og æblesorbet med æblechampagne eller iskold cider

Drikke:

Snaps og masser af god øl

FOTOS: LARS KRUSE / AU-FOTO



Præsten Poul Joachim Stender er besat af mad. Flere gange om året tager han til Grækenland for at lave mad på en restaurant, og man kan også af og til finde ham på flere midtsjællandske kroer.

– Det må i det mindste have været et granatæble. Jeg kender ikke en mere velsmagende frugt end et granatæble. Dets røde indre fyldt med kerner er så smukt. I Højsangen sammenlignes en ung piges tinding med et bristet granatæble. Jeg forstår godt, at Adam kunne ryge på et granatæble, når han sådan blev budt det af en smuk kvinde. Hun opfordrer ham jo til sex. Han må spise det for at få fat i hende, lyder præstens fortolkning.

FORTÆLLINGER OM MAD

Poul Joachim Stender mener, at vi mangler gode fortællinger om maden. I dag kender vi stort set kun den

fortælling, ernæringsvidenskaben har skabt.

– De fleste folk i dag vil have gode råvarer, og mange har fået de her fine store samtalekøkkener, men de har bare ingen historier at fortælle om maden. Eller rettere: De har ernæringsvidenskabens historier. Det hele handler om, hvad der er sundt, og hvad der er usundt, måske lidt om dyreetik og økologi og en hel del om sygdom. Måltidet er blevet som russisk roulette. Hvem overlever kaffen? Ernæringsvidenskaben har skabt et ord som "genstand" om et dejligt glas rødvin, der har lagret på egetræsfade i 10-12 år. Det er uforskammet. Det er mangel på poesi, siger Poul Joachim Stender.

I *Præsten og kokejomfruen* er en række af Bibelens mange madhistorier samlet sammen med forslag til kulinariske oplevelser, der ikke mindst kan bruges til at huske kirkens højtider.

– Det er jo slående, at de højtider, vi kender bedst, er dem, vi forbinder med mad – julen og påsken. De færreste kan huske, hvad pinsen handler om. Derfor foreslår jeg, at vi spiser flamberede rødtunger i pinsen for at huske, at pinsen er en fest for Helligåndens komme. Guds ånd kom ned over disciplene som rødtunger af ild, bedst som de var i gang med at fejre en stor jødisk fest. Det er meget lettere at huske, når man tygger på historien.

POUL JOACHIM STENDER &
SUSANNE ENGELSTOFT RASMUSSEN:
PRÆSTEN OG KOKEJOMFRUEN
FORLAGET UNITAS 2003

MAD

MED SAMFUNDSMANER

Under familiens måltider lærer forældre deres børn uundværlige vaner og færdigheder, for at de små kan fungere i et samfund.

FOTO: LARS KRUSE / AU-FOTO



Dion Sommers menu

Forret:

Hjemmemarineret laksecarpaccio serveret med spiraltårn af feccucine vendt i pesto

Hovedret:

Fasanbryster i trøffelcremesauce med kartoffel-løglasagne, rodfrugt-grønkal-timbale og trøfler i skiver

Dessert:

Valrhona-chokoladecake med hjemmelavet vaniljeis. Hertil: espresso og cognac

BORDSKIK

Sociologer står nærmest i kø for at aflive gamle familietraditioner som den fælles aftens- og morgenmad.

Det er der ikke tid til i en moderne familie, hvor både mor, far og børn har en travl hverdag, hævder mange, men sådan ser virkeligheden ikke ud ifølge Dion Sommer, professor ved Psykologisk Institut på Aarhus Universitet.

Han har for få år tilbage medvirket i en undersøgelse af småbørns hverdagsliv. Projektet

inkluderede 135 femårige fordelt ud over alle fem nordiske lande.

– Moderne familiers dagligdag er i høj grad præget af rutiner, og her spiller både aftens- og morgenmåltidet en central rolle. De er med til at skabe en vi-følelse i familien og lærer børnene nogle vigtige færdigheder for at kunne tage del i vores samfund og kultur, siger Dion Sommer.

JUNIORBORGER MED HVERDAGSVANER
De vigtige færdigheder kalder Dion Sommer for "hverdagsvaner".

– Da mennesket stort set er født uden styrende instinkter, kan vi kun fungere sammen med andre mennesker ved at etablere hverdagsvaner. I stedet for at angribe hinanden nikker vi pænt goddag,



når vi mødes. Det er en af de tusinder af hverdagsrutiner, som sidder på rygraden af os alle, forklarer den århusianske professor i psykologi og fortsætter:

– Under de fælles måltider i familien lærer børn mange af deres første samværsregler som for eksempel, at mor og far altid sidder på den samme plads, man smider ikke rundt med maden, og der er ingen, der tager alle bøfferne til sig selv.

Gennem de daglige øvelser ved middagsbordet lærer næste generation meget mere end at spise pænt. De lærer også noget generelt om forholdet mellem mennesker.

– Barnet øver sig i at læse og tage bestik af den sociale grammatik, der er

forbundet med specifikke situationer og rutiner i hverdagen. Når man spiser sammen, agerer man ”spisning”. Når timen begynder i skolen, agerer man ”elev”, og når man sammen med far skal over vejen, agerer man ”fodgænger”. Disse mange øvelser er en naturlig simulator, der opøver barnets evne til at klare sig i andre hverdagskulturelle rutiner, som for det meste er organiseret af implicitte adfældsregler, siger Dion Sommer.

Når vanerne er indøvet, tager både børn og voksne de forskellige roller på sig automatisk og uden refleksion. Det er et udtryk for fænomenet ”rutiniseret hverdagsviden”, og det bliver i dag indøvet på en helt anderledes human måde end for få årtier tilbage.

DEN HUMANE MIDDAG

Moderne børn bliver ikke opdraget som før i tiden, hvor far sad ved bordenden og udstak ordrer om at sidde stille og spise op. I dag guider og vejleder forældre deres børn gennem måltidet, og de voksne accepterer, at det kan tage lang tid, inden børnene lærer at spise pænt.

– I takt med at samfundets menneskesyn har ændret sig, er der sket en humanisering af barndommen. Børn er for eksempel langt mere med i snakken ved aftensmaden end før i tiden. For en eller to generationer siden måtte børn ikke tale med mad i munden. I dag er det vigtigere at tale end at tie – selv med mad i munden, siger Dion Sommer.

Moderne forældres ord er ikke lov omkring middagsbordet. De forhandler og samtaler med deres barn i stedet for at tvinge deres vilje igennem, og det er især moderen, der er drivkraften bag de fælles måltider.

VELSTUDEREDE KOKKE

Det sidste nye skud på trendstammen inden for finere madlavning går ud på, at kokkenes kyndige fingre lader sig inspirere af naturvidenskabens kloge hoveder. Det kaldes molekylær gastronomi og byder blandt andet på kød, der bliver stegt i op til et døgn, og is tilberedt i flydende kvælstof.

INNOVATION

Når årets kok 2006, Thorsten Schmidt, tilbereder kalvefileter eller braiserings-

stykker i sit temperaturstyrede vandbad, overlader han intet til tilfældighederne. Badet har en nøjagtighed på 0,1 grad, og kødet bliver isoleret i vakuumposer sammen med nøje afmålte mængder krydderurter. Herefter kan de lufttætte poser ligge og simre ved den samme forholdsvis lave temperatur i op til 24 timer, alt efter hvilken slags kød der er tale om. Når maden er færdig, har det bevaret al sin saft og kraft, imens bindevævet er blevet opløst. Resultatet er et stykke

kød, der smager fantastisk og smelter på tungen. Hemmeligheden bag opskriften er en god portion kokketalent klonet med en tilpas mængde naturvidenskabelig viden. Begrebet hedder molekylær gastronomi og kan defineres som videnskaben bag valget, tilberedningen og indtagelsen af god mad.

– For mig er det nysgerrigheden, der driver værket. En kok er ikke længere bare en, der ryster ting sammen i en gryde og laver hygge-hygge-retter. Opskrifterne

På billedet ses før-desserten sprød honning og multebær med tykmælk, mysli og dild. Det er en af den århusianske kok Thorsten Schmidts molekylærgastronomiske retter. Den gyldne honning kan normalt ikke fryses, men ved hjælp af minus 196 grader koldt, flydende kvælstof er honningen issprødt ved serveringen. Resterne af den flydende kvælstof viser sig i form af hvide dampe og er ganske ufarlig, da langt størstedelen af luften omkring os i forvejen består af kvælstof.

FOTO: HENRIK BJERRE



*Thorsten Schmidts menu**Forret:*

Hummer vendt i julete
– saltet mysli og puré på hvidkål

Hovedret:

Svensk rendyr og syltede valnødder
– mørkelstøv og ægte sauce

Dessert:

Ristet honningkage som karamel
– sago, urtechokolade og syrlige kirsebær

*Klaus Seiersens menu**Forret:*

Carpaccio

Hovedret:

Mors forlorne hare

Dessert:

Crème brûlée

*Claus Meyers menu**Forret:*

Farserede courgetteblomster.
Kold tomatsuppe med frisk gedeost og basilikum

Hovedret:

Nye kogte kartofler og rødbeder med
hjemmerørt mayonnaise
Stegt makrel eller multe med bønner og merian

Dessert:

Brombærbavaroise

er på mål og vægt ned til hundrededele af et gram, og i vandbadet kan jeg styre alle parametre, så jeg kan eksperimentere med mine retter under kontrollerede forhold, siger Thorsten Schmidt.

Ved siden af at drive sin egen restaurant i Århus læser den århusianske kok også til akademigastronom, der er en bacheloruddannelse i gastronomi og design på Culinary Institute of Denmark i Aalborg.

FYSIK OG KEMI I KØKKENET

Thorsten Schmidt har arbejdet med molekylær gastronomi siden år 2000, og for at øge sin naturvidenskabelige viden har han for nylig indledt et samarbejde med det internationalt kendte Fysikshow. Det er drevet af studerende fra Aarhus Universitet og er kendt for at formidle viden om fysik og kemi gennem underholdende eksperimenter. En af folkene bag Fysikshowet hedder Klaus Seiersen og er ph.d. fra Aarhus Universitet ved Institut for Fysik og Astronomi. Han er stifter af Fysikshowet og er stadig tilknyttet det i sin fritid.

– Det er helt klart, at man kan få meget bedre mad, hvis man bruger den naturvidenskabelige viden, der ligger i

molekylær gastronomi, og så længe vi kan udvikle nye forsøg, som folk kan bruge, så er vi med på vognen, siger Klaus Seiersen.

Samarbejdet er så nyt, at folkene bag Fysikshowet endnu ikke er færdige med at udvikle nogle konkrete, nye tilberedningsmetoder, men i et af projekterne kommer de muligvis til at arbejde med en helt speciel tallerken. Det er tanken, at den skal være lavet af flere forskellige varmeledende materialer, så man kan stege en pandekage direkte på tallerkenen, imens der kan stå et stykke kold is ved siden af uden at smelte.

IS MED FLYDENDE KVÆLSTOF

Klaus Seiersen har også arbejdet med molekylær gastronomi i forbindelse med sit medlemskab af Danske Ølentusiaster. Her har han lavet is med porterøl ved hjælp af flydende kvælstof.

– Det minus 196 grader kolde, flydende kvælstof køler blandingen af is og øl ned ekstremt hurtigt. Det giver en lækker, cremet konsistens, der er fri for de store, grynede iskrystaller, som kan nå at blive dannet, hvis man køler retten ned i en almindelig fryser.

KAN LØFTE DANSK KØKKEKUNST

Claus Meyer, mesterkok og adjungeret professor i fødevarevidenskab på Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole (KVL), ser en stor fremtid i molekylær gastronomi. Han har selv været med til at afholde studiekreds i emnet for kokke på KVL.

– Hvis man forener interessen for det nye nordiske køkken med molekylær-gastronomiens supermoderne tilberedningsteknikker, kan vi skabe et køkken, der rejser sig helt op på verdensplan, siger han og tilføjer, at forskerne også nyder godt af det nye fagområde:

– Jeg har allerede mødt de første 10 til 15 forskere, der er blevet langt mere engageret i deres faglige virke, efter at smagen er blevet en del af deres perspektiv. Det er, som om de er sluppet fri fra noget, der har lænket dem til industrien.

I 1988 begyndte den første dansker at berette om sine erfaringer med molekylær gastronomi. Det var Thorvald Pedersen, amatørkok, der har været lektor i kemi ved Københavns Universitet og professor ved Institut for Fødevarevidenskab, KVL.

NATURVIDENSKABEN I KØDGRYDERNE

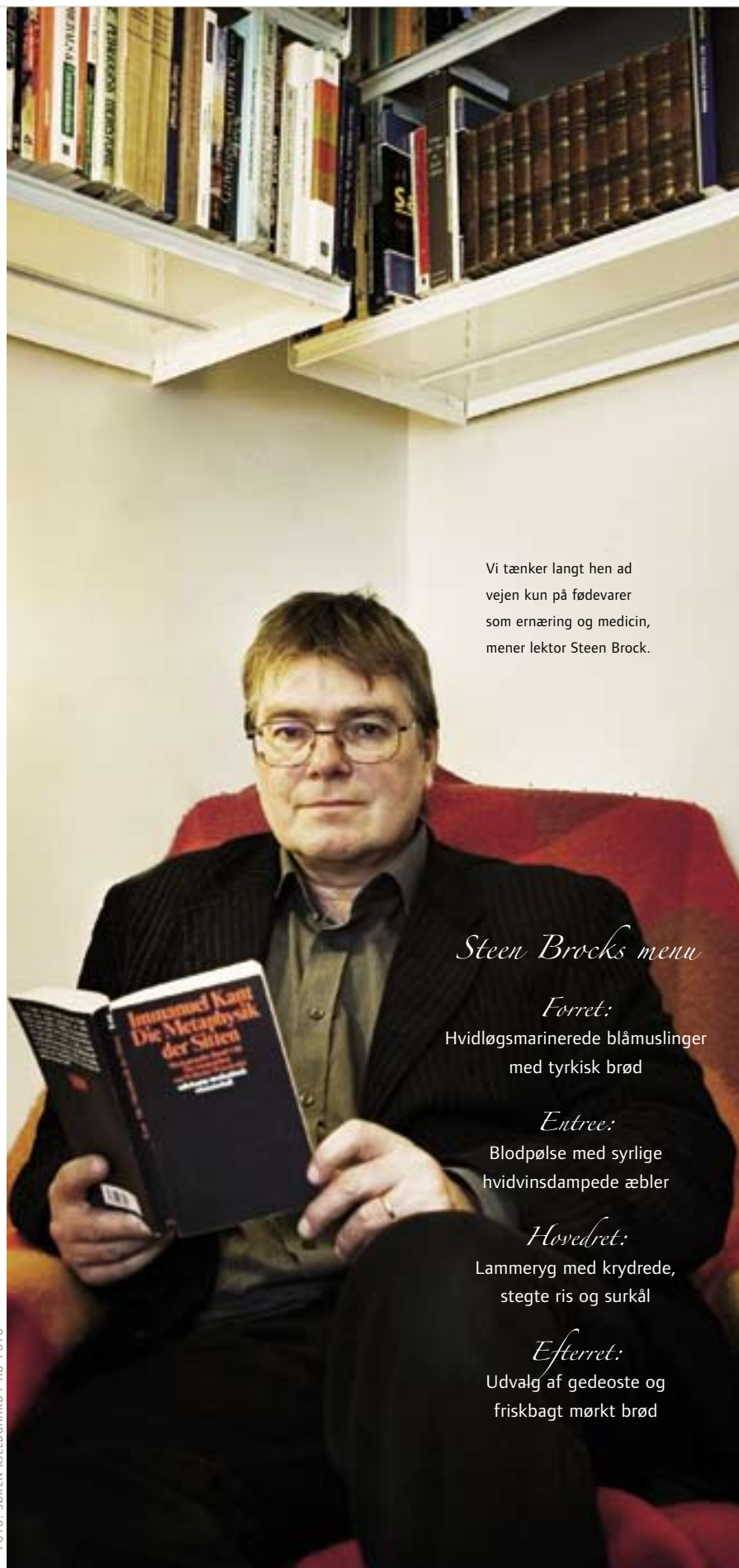
Den første forsker, der førte naturvidenskaben ind i køkkenet, var Grev Rumford (1753–1814), der lød det borgerlige navn Benjamin Thomson. Han blev født i USA, men emigrerede til England efter at have været officer i loyalisternes hær under uafhængighedskrigen mellem England og USA. Grev Rumford interesserede sig indgående for varme og opvarmning og betragtes som manden, der designede det moderne komfur. Efter hans død gik der omkring 150 år, inden fysikere og kemikere igen kastede deres nysgerrige blikke mod køkkenets gryder og pander.

TVÆRFAGLIG FORSKNING I MAD GIVER MENING

Der mangler kreativitet, fantasi og viden om historik i vores opfattelse af fødevarer og madkulturer. Derfor vil et tværfagligt forskersamarbejde nu sætte fokus på madens kulturelle, samfundsmæssige og eksistentielle sammenhænge.

Et nyt tværfagligt forskersamarbejde om fødevarer og madkultur er nu ved at se dagens lys på Aarhus Universitet. Netværket tæller forskere fra alle fakulteter ved Aarhus Universitet, Handelshøjskolen i Århus og Esbjerg Højskole for Politik. Bag initiativet står en kreds af forskere fra Humaniora med lektor, dr.phil. Steen Brock, Institut for Filosofi og Idehistorie, i spidsen. Netværket har allerede afholdt fire konferencer med omfattende konferencebilag og iværksat en række individuelle forskningsprojekter.

– Selvfølgelig skal forskning i mad og fødevarer have en central plads på Aar-



Vi tænker langt hen ad vejen kun på fødevarer som ernæring og medicin, mener lektor Steen Brock.

Steen Brocks menu

Forret:

Hvidløgsmarinerede blåmuslinger
med tyrkisk brød

Entree:

Blodpølse med syrlige
hvidvinsdampede æbler

Hovedret:

Lammetryg med krydrede,
stegte ris og surkål

Efterret:

Udvalg af gedeoste og
friskbagt mørkt brød

hus Universitet. Målet er at gøre Århus til centrum for dansk fødevareforskning, siger Steen Brock.

EN HUMANISTISK VINKEL

Men hvad kan humanister og specielt en filosof byde ind med, når det drejer sig om mad og fødevareområdet – et forskningsområde, der jo i høj grad er domineret af natur- og sundhedsvidenskab?

– Vi kan give en kulturel, social og eksistentiel vinkel på den traditionelle opfattelse af fødevareforskning, hvor man naturligt fokuserer på tekniske, biologiske og konkrete tiltag ud fra et naturvidenskabeligt rationale, siger Steen Brock.

Det handler om at sætte fokus på de forskellige samfundsgruppers forventninger til mad, interesser, behov og levemønstre. Det kan være mad til børn, sportsfolk, ældre på plejehjem osv.

– Det er det, vi lidt ud i det blå kalder Personal nutrition. Ideen om, at de fødevarer, man producerer, kan få betydning for, hvorledes forskellige mennesker opfatter mad. Det er bl.a. her, vi som humanister kan være med til at perspektivere og supplere den mere traditionelle naturvidenskabelige forskning. Derfor har vi også oprettet dette netværk i tæt samarbejde med bl.a. mikrobiologerne og nanoforskerne, siger Steen Brock.

ERNÆRING OG MEDICIN

Ifølge Steen Brock er begrebet fødevarer alt for afgrænset og unuanceret. Det skyldes, at fødevarer langt hen ad vejen betragtes som en slags industriprodukter med kun to formål – de skal være sunde og sikre.

– Det er, som om vi udelukkende tænker på fødevarer som ernæring og medicin. Det er der principielt ikke noget galt i, men det er altså to helt nye indspil i menneskers forhold til mad, og vores forhold til mad er meget mere nuanceret.

Selve produktionen og omgangen med mad er en meget vigtig del af, hvordan vi forstår os selv, og en meget central del af vores kultur. Dykker man ned i sociologien og antropologien, så vil man opdage, at studiet af mad ofte er en vigtig nøgle til at bestemme et samfund eller en kultur. Forskning i mad er med andre ord meget relevant, uanset hvilken vinkel man angriber det fra.

DEN KULTURELLE BAGAGE

Et andet dogme, som Steen Brock gerne vil gøre op med, er forestillingen om, at man kan ændre vores madvaner og spise-mønstre i et snuptag. Vores kulturelle baggage og traditioner vejer tungt.

– Man hører ofte bemærkningen: Vores spisevaner har godt nok ændret sig meget fra generation til generation – men det har den ikke. Vi køber leverpostej, spegepølse og frikadeller, som vi altid har gjort. Spisevaner ændrer sig, men det er nogle lange, seje træk. Går man igennem madens historie, som er rimelig godt dokumenteret de sidste 1300 år, så sker der noget 1-2 gange hvert århundrede, og det er altid forbundet med store kulturelle omvæltninger. Derfor er det også meget naivt at tro, at man "bare" kan designe mad til specielle grupper, siger Steen Brock med en understregning af, at det er her, han som filosof og forsker synes, at det bliver rigtig interessant.

Et af problemerne er, at feltet af dem, som kunne sætte madens dagsorden – det være sig erhvervet, politikerne eller forbrugerne – er så broget og åbent, at der ikke er nogen oplagte kandidater til at sætte denne dagsorden. Derfor handler det nu om at få behovene fra disse grupper til at passe sammen.

– Vi er nødt til at nuancere billedet af den typiske forbruger og den typiske spisesituation og tænke vores produkter ind i forskellige kontekster og situationer.

Det er f.eks. fint at forske i holdbarhed, men hvis muligheden for daglige indkøb ikke er noget problem, eller forbrugsmønstret af friske råvarer ikke stiller krav til holdbarheden – ja, så er det måske overflødigt, siger Steen Brock.

DR. JEKYLL ELLER MR. HYDE?

Det handler også om at skabe en ny dialog mellem virksomhederne og forbrugerne.

– I dag bliver vi som forbrugere både vejledt og vildledt af store reklamer og den måde, varerne er udstillet og præsenteret på i butikkerne. Jeg kunne sagtens forestille mig en helt anden form for betjening af kunderne, hvor producenterne var langt mere til stede i butikkerne. Indkøb er dybest set en forhandling, en dialog og en kommunikation. Det er en nøgtern overvejelse at vælge vare A frem for vare B, selv om man aldrig kan skelne mellem det rationelle valg og emotioner, men det rationelle er med hele tiden og udgør en vigtig side af oplevelsesdimensionen, siger filosofen.

– Det er forholdsvis nemt til at få noget til at se flot ud og skabe en god stemning – men hvad med de tekniske data, specifikationer og listen af tilsætningsstoffer – alle de fakta, som den nøgterne rationelle forbruger skal forholde sig til? Kan vi med vores nye netværk være med til at få de to verdener til at snakke bedre sammen, så ville meget være vundet, siger Steen Brock og tilføjer:

– Vi må ikke glemme, at danskerne er splittede væsener. I 80 procent af vores valg er vi nøgterne og rationelle, men vi besidder en trang til at skeje ud – også når det gælder valg af fødevarer. Det forhold tror jeg ikke, brancherne og reklamefolkene rigtig kan forholde sig til, for hvilken side af os skal de præparere, Dr. Jekyll eller Mr. Hyde?

JULEN VARER,

TIL ØLTØNDEN ER TOM

Den franske mentalitetshistoriker Philippe Ariès pointerede engang, at det er historievidenskabens opgave at afhøve nutiden, så den bliver gennemsigtig.

Det er også det, vi bestræber os på i Den Gamle By med den vifte af udstillinger, arrangementer og levendegørelser, der går under samlebetegnelsen Jul i Den Gamle By.

HOKUSPOKUS

For julen er på mange måder en mærkelig tid. Og her tænker jeg ikke blot

på det store forbrugsræs med gaver, øl og mad i metervis, de store ædegilder i familiens skød og at de fleste danskere tager et træ ind i stuen og pynter det med alskens flitterstads – selvom det for udefrakommende må tage sig ud som det rene hokuspokus.

Nej, jeg tænker på det mærkværdige forhold, at vi – eller i hvert fald mange af os – lige pludselig og meget radikalt skifter spise- og drikkevaner.

DYBE RØDDER

For selvom man måske mest er til midelhavsmad og rødvin, så finder man i julen pludselig sig selv i færd med at spise kager med kardemomme, risengrød med kanelsukker, hamburgerryg med grønlangkål, and med

svesker og æbler, svinesynte med sennep og rødbeder – og dertil drikke snaps og øl med en helt anden sødme end til hverdag.

Den historiske tradition bliver lige pludselig meget nærværende, stærk og styrende.

Man kommer, uden egentlig at tænke over det, i kontakt med nogle rødder, som man ikke er opmærksom på, når dagligdagens karrusel kører for fuld fart.

AT DRIKKE JUL

Ordet jul er den oldnordiske betegnelse for drikkegilderne ved vintersolhverv, og øllet er det eneste gennemgående træk i den danske jul siden hedensk tid.

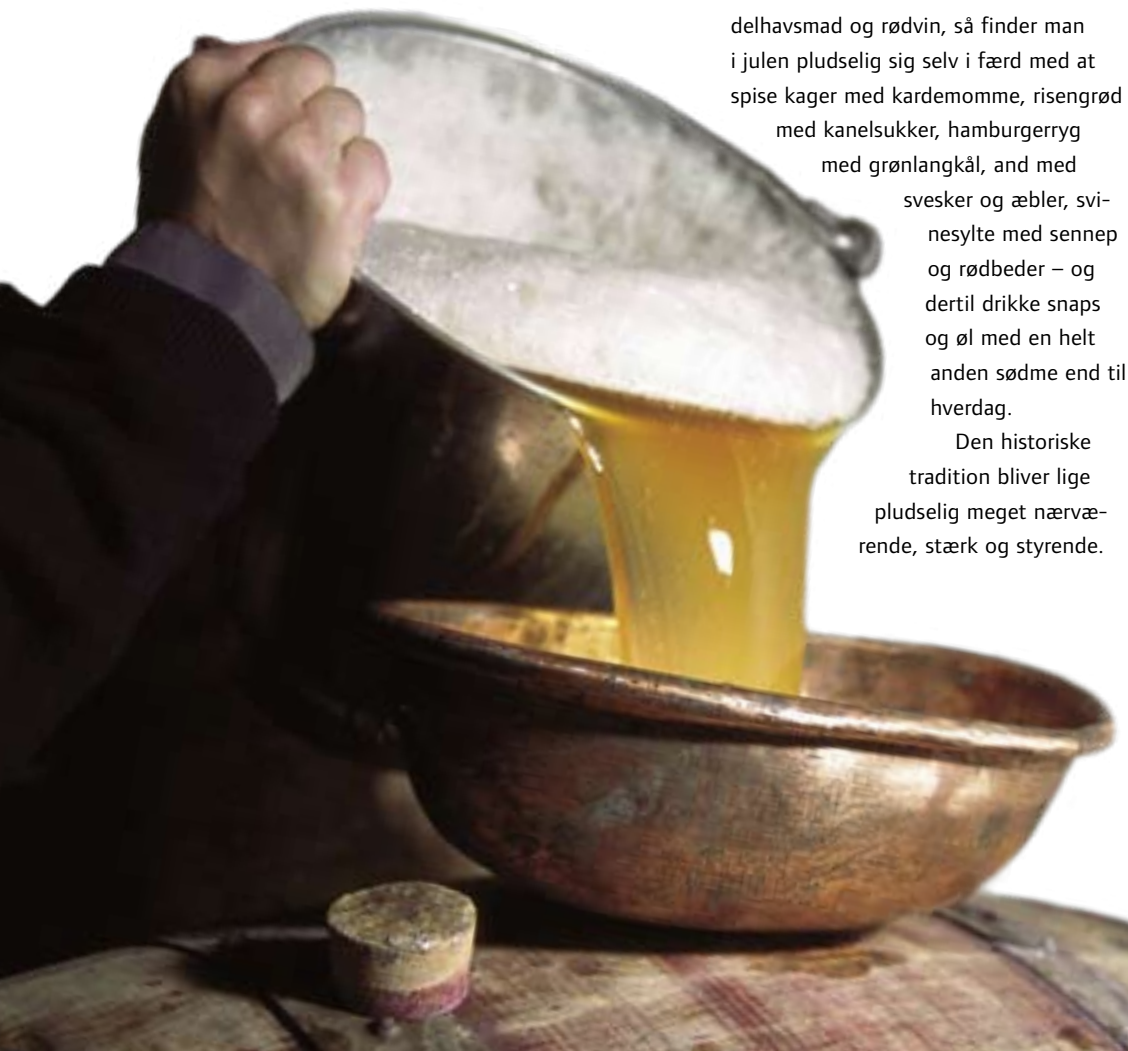
Betegnelsen jul er kendt helt tilbage fra omkring 900, hvor skjalden Torbjørn Hornklove beretter, at den norske konge Harald Hårfager havde besejret en række småkonger. Derpå "drak han jul på havet".

Et godt stykke ind i 1800-tallet var det kutyme, at man satte øltønden ind i stuen og holdt jul, til tønden var tom.

Højtiden skulle fejres med maner, og derfor skulle juleøllet være stærkt øl – til forskel fra hverdagens tynde øl.

Med industrialiseringen blev højtidsøllet en kommerciel mærkevare. Verdens første julebryg kom i 1926; det var den nu så kendte helårsøl Stella Artois fra Belgien. Danmarks første juleøl kom i 1953 fra det nu nedlagte Carlsminde Bryggeri i Nyborg, og 2006 vil uden tvivl blive det år i Danmarkshistorien, hvor vi vil have flest danske julebryg at vælge imellem.

Danmark er et ølland, og dansk mad og øl passer sammen. Til jul drikker man, før som nu, et særlig kraftigt bryg. Foto Knud Nielsen.



FOTOS: KNUD NIELSEN



Renæssancens julebord med Christian IV's bibel i forgrunden. Til jul spiste man risengrød, hvedebrød, slagtemad og kager – og så drak man godtøl dertil.



Hos cykelsmeden i 1929 er stuerne små, så juletræet har fået plads på symaskinebordet. Cykelsmeden er en teknikkers mand, så træet har elektriske lys og er i øvrigt pyntet med fehår. Juleaften får de stegt gås.

DET FERSKE KØD

Helt op i slutningen af 1800-tallet var fersk kød fest- og højtidsspise og en luksus og lækkerbisknen i en grad, som man vanskeligt kan forestille sig i dag, hvor vi er fri for at spise saltet og røget kød det meste af året.

November blev kaldt for slagtemåned, for da slagtede man de husdyr, der ikke var vinterfoder til. Derfor blev julen fejret med noget, der nærmest blev betragtet som frådseri i fersk kød.

I store husholdninger slagtede man en hel gris. Den blev til skinker, sylte og blodpølse, og hertil kunne man spise grønkål og rugbrød, som dog til julehøj-tiden kunne skiftes ud med det noget dyrere hvedebrød, hvori man kunne ridse et kors.

I mindre husholdninger spiste man gås eller and, som man også kaldte fattigmandsgås.

Da landbruget i slutningen af 1800-årene skiftede fra korn til animalsk produktion, og landet samtidig blev dækket af andelsmejerier, kom svinet igen i fokus, og med støbejernskomfuret kom også flæsketegen med sprød svær.

Samtidig kom kartofflen til, og for at give denne simple rodknold højtidskarakter brunede man den i sukker, som stadig havde luksuspræg.

JULEGRØD OG RISALAMANDE

Grød har været på danskernes julebord, siden man begyndte at "drikke jul". Ældst er grød af byg, havre eller rug, kogt i mælk for at markere, at det var festmad.

Da verden blev stor, og også danskerne fik kolonier, begyndte man i renæssancen at importere ris, kanel, sukker og andre såkaldte kolonialvarer. Og så fik man risengrøden med kanelsukker, som vi endnu kender den dag i dag.

Da også almindelige mennesker omkring år 1900 begyndte at bruge ris til julegrøden, blev der for borgerskabet status i at spise noget andet. Da opfandt man i Danmark en særlig risdessert, risalamande, og for at give den status fik den et fransk navn.

JULESTUER OG JULEFROKOST

"Du kan godt stoppe de julelege", er en gængs talemåde, som har rødder i 16-, 17- og 1800-årenes julestuer, hvor især ungdommen morede sig med druk og vilde lege med erotiske undertoner.

En almindelig leg var at trille julekage, hvor en ung mand og en pige blev lagt oven på hinanden på et bord, og de øvrige deltagere så skulle "ælte dejen".

Julestuernes højdepunkt var julebukkens besøg. Julebukken var en ung mand, der skjulte sig under gedeskind og gedekranium. Han skulle være godt skåret for tungebåndet, så han kunne fornærme folk og sige de sandheder, der skulle siges, indtil han blev tilstrækkelig beværtet med øl og gode sager.

Forskellen til nutidens julefrokoster er næppe særlig stor. Her er der også gang i den, og mange sandheder og frustrationer kommer for en dag. Lidt lir er ikke ualmindeligt, og mad og drikke er der rigeligt af.

FAKTA

JUL I DEN GAMLE BY KAN OPLEVES FREM TIL NYTÅR. ÅBEN ALLE DAGE BORTSET FRA 24.-25. OG 31. DECEMBER.

SÆRUDSTILLINGER: DANSK JUL I 300 ÅR, JUL I MANDS MINDE, PETERS JUL OG DANSKE JULEKALENDERE

LEVENDE MUSEUM HOS SKOMAGERMADAMMEN, BAGEREN, ISENKRÆMMEREN, BOGHANDLEREN

OG HOS FOLKENE I KØBMANDSGÅRDEN

SE OGSÅ SÆRUDSTILLINGERNE KRISTENTØJ OG DÅBSKJOLER SAMT RENÆSSANCENS BYER

DPU bejler til det nye AU

FUSIONS- BØLGEN

FORTSÆTTER



Handelshøjskolen i Århus (ASB) og Aarhus Universitet (AU) sagde torsdag den 2. november ja til at fusionere. Dermed bliver det, som videnskabsminister Helge Sander har omtalt som et stærkt midtjysk firkløver, en realitet den 1. januar 2007. De øvrige institutioner i firkløveret er Danmarks JordbrugsForskning (DJF) og Danmarks Miljøundersøgelser (DMU), som sagde ja til fusionen i september.

ASB's krav om yderligere forskningsmidler i forbindelse med fusionen blev løst ved, at staten overtager ASB's bygninger, der er vurderet til 312 mio. kr. og har en friværdis på 116,7 mio. kr.

– Det betyder, at vi kommer ind i det nye universitet med en fri egen-

kapital, der er tilstrækkelig til at finansiere et forskningsløft de første år, siger en tilfreds bestyrelsesformand Erik Højsholt.

Men firkløveret bliver måske til et femkløver. Knap var aftalen med Handelshøjskolen i Århus (ASB) faldet på plads, før Danmarks Pædagogiske Universitet (DPU) i Emdrup ved København begyndte at bejle til Aarhus Universitet. Og netop aftalen mellem ASB og AU er en væsentlig bevæggrund til, at DPU nu sigter mod at fusionere med det nye Aarhus Universitet.

Videnskabsministeriet har nemlig stillet i udsigt, at der vil blive foreslået en ændring af universitetsloven, så ASB kan oprettes som en professionel school på fakultetsniveau under det nye Aarhus Universitet – og en sådan ordning sigter DPU nu også imod – men det er ikke den eneste bevæggrund for DPU.

– Det er oplagt at benytte lejligheden til at kombinere det faglige med det didaktiske. DPU er fokuseret på pædagogikken, formidlingen og kommunikationen og har stærke relationer til gymnasierne og folkeskolen. Vi er et ungt universitet, som ikke besidder den faglige styrke, som AU har. Ved at fusionere med AU kan vi sammen opnå en faglig og formidlingsmæssig synergi, der er vigtig for fremtidens universiteter, siger bestyrelsesformand Kjeld Holm.

TROR PÅ FUSIONEN

Efter planen indleder DPU og AU nu de officielle forhandlinger. Arbejdet forventes færdiggjort i slutningen af februar 2007, hvorefter de to bestyrelser træffer den endelige beslutning. Og står det til Kjeld Holm, ender det med en fusion. På en skala fra 1-10, hvor 10 er en vellykket fusion, vurderer han chancerne til 9-9,5 og spekulerer lige nu ikke i alternativer.

– Det tør jeg slet ikke tænke på. Jeg er så sikker, som man kan blive, på, at det ender med en fornuftig fusion – også fordi der allerede er skabt et forbilledligt tillidsforhold mellem de to institutioner, siger han.

Bestyrelsesformand for AU Jens Bigum fremhæver også det gode forhandlingsmiljø med DPU, men understreger, at det fusionsoplæg, der nu skal udarbejdes til de to bestyrelser, ikke skal skrives med ført hånd.

– Jeg er meget optimistisk, men lige nu handler det om at finde den løsning, der er klogest og rigtigst. Derfor skal vi lave et grundigt udredningsarbejde, der belyser fordele og ulemper ved en fusion med DPU.

På AU bliver det den nuværende bestyrelse, som tager de indledende drøftelser, mens det bliver den nye bestyrelse med repræsentanter fra DMU, DJF og ASB, som i februar skal træffe den endelige beslutning.

Bestyrelsen for det nye Aarhus Universitet består indtil videre af 13 medlemmer og en observatør.

EKSTERNE MEDLEMMER, I ALT 7

AU: Bestyrelsesformand Jens Bigum, advokat Sys Rovsing, adm. direktør Arne Rolighed og litterær direktør Johannes Riis.

ASB: Bestyrelsesformand Erik Højsholt

DJF: Bestyrelsesformand Jens Kampmann

DMU: Bestyrelsesformand Svend Krarup

MEDARBEJDERE, I ALT 4

AU: Professor Jørgen Grønnegård Christensen, professor Jens Ulrik Andersen og afdelingsleder Kirsten Jakobsen (TAP)

DMU: Seniorforsker Peter B. Sørensen

STUDERENDE, I ALT 2 + EN OBSERVATØR

AU: Stud.scient.pol. Simon Krøyer

ASB: Stud.merc. Thomas Ommen

Observatør: Stud.mag. Anne Bundgaard Christensen, AU



Århus i Verden Fra bjerget til byen 2

BOGENS ARTIKLER:

BYENS ANSIGTER

- * BISKOP JENS IVERSEN LANGE OG HANS TRE RØDE ROSER
- * BRANDING BERNHARDT I SMILETS BY
- * AGF OG HACK KAMPMANN

MELLEMSTATIONER

- * RUNDT OM BYEN – ANLÆGGELSEN AF RINGGADEN
- * BYEN OG NABOERNE – ÅRHUS OG KØBSTÆDERNE PÅ DJURSLAND OMKRING 1920
- * DA ÅRHUS KOBLEDE SIG PÅ VERDEN

ÅRHUS I GLOBALE NETVÆRK

- * GLOBALISERING – HVOR STOR BLIVER ÅRHUS-EGNENS ANDEL?
- * BAZAR VEST I EUROPA – AUTENTICITET, ATMOSFÆRE OG NYE TRENDS
- * ÅRHUS-KONTORET I BRUXELLES
- * GLOBALT NETVÆRK PÅ WEEKEND I ÅRHUS

GRATIS BØGER OM ÅRHUS TIL AU-GUSTUS' LÆSERE

AGF, Ringgaden, Bazar Vest, Bernhardt Jensen og biskop Jens Iversen og hans røde roser i Domkirken er alle med i Det Humanistiske Fakultets bog *Århus i Verden*, som netop er udkommet i november på Aarhus Universitetsforlag.

Bogen er bind 2 i Det Humanistiske Fakultets formidlingsserie "Fra bjerget til byen", hvor humanistiske forskere ser på Århus ud fra deres faglige vinkel. Denne gang er det forskerne fra Institut for Historie og Områdestudier, der har skrevet bogens

10 artikler, og det er blevet til en lokalhistorisk bog med globalt udsyn.

Verdens storbyer befinder sig i dag i en tæt konkurrence om arbejdspladser og investeringer. Det gælder også "verdens mindste storby", Århus. Globaliseringen har sat Århus under pres, og der tales om at sælge byen som et "brand". Bogen dykker ned i, hvad der er nyt her, og hvad der er set før, og giver bud på, om Århus ikke altid har måttet bestrebe sig på at lægge planer for fremtiden – og at det måske er derfor, at byen blev stor.

For at deltage i lodtrækningen om en af de 250 bøger skal du skrive en mail til augustus@hum.au.dk senest den 2. januar 2007 og anføre navn og postadresse, samt hvilket år du dimitterede fra Aarhus Universitet. Vinderne bliver kontaktet via mail.

Søren Bitsch Christensen og Nina Javette Koefoed (red.): Århus i Verden. Fra bjerget til byen 2. Skrifter om dansk byhistorie 4. Aarhus Universitetsforlag 2006. 188 sider. 99 kr.

MCDONALD'S SØGER PATENT PÅ SANDWICH



Hvordan fremstiller man den perfekte sandwich – selve sandwichfremstillingens idé, som Platon kunne have skrevet om, hvis han ellers havde kendt til den besynderlige madform at omslutte et stykke kød med to skiver brød, som Jarlen af Sandwich opfandt i 1762?

Det mener fastfoodkæden McDonald's tilsyneladende af have svaret på. I hvert fald har burgerkæden indgivet en ansøgning om et patent på fremstilling af sandwich (burgere) i både Europa og USA. McDonald's hævder, at man med et patent på den "intellektuelle ejendomsret" vil opnå at producere helt og aldeles ensartede burgere i alle kædens restauranter verden over. Det kunne jo være,

at en enkelt cheeseburger-afficionado gik og ærgrede sig over en lille nuance-forskel i smag og form. Desuden regner McDonald's med, at et patent vil gøre det muligt at skære ned på den tid, det tager at fremstille en burger.

Den 55 sider lange patentrapport beskriver i detaljer fascinerende emner som "simultan ristning af brødkomponenter" samt "indstikning af salat, løg og tomat i brødets hulrum ved hjælp af et sandwich-afleveringsinstrument".

For de "tungnemme" på patentkontorerne præciserer rapporten, at navnet på en sandwich ofte knytter sig til dens indhold. Derfor vil en skinkesandwich som hovedregel indeholde skinke, lige-

som man plejer at finde en form for ost i en cheeseburger.

Lawrence Smith-Higgins fra det britiske patentkontor siger til den engelske avis *Metro*, at McDonald's ikke kan regne med at få en eksklusiv ret til fremstilling af sandwich.

– Jeg vil ikke afvise, at McDonald's har et enestående apparat til fremstilling af burgere, men det vil være meget let for enhver at tilberede en lignende burger uden at krænke de rettigheder, McDonald's søger at opnå, siger han.

Jarlen af Sandwich har ikke givet sin mening til kende. Han udåndede over et spil kort og en sandwich i 1792.