

Stockholm 2009.11.04

**Michael Sohlman**  
**VD Nobelstiftelsen**

I december 2009 riktas världens blickar mot Norden och Sverige med anledning av FN:s internationella toppmöte om klimatfrågor i Köpenhamn och det svenska ordförandeskap som leder EU och spelar en central roll under förhandlingarna. Miljöfrågor kommer att stå i centrum för i stort sett alla internationella medier och kommentatorer under ett par veckor i december.

Vid samma tid organiserar Nobelstiftelsen en av världens mest uppmärksammade middagar, kvällen den 10 december. Nobelfestligheterna samlar några av samtidens främsta forskare, kulturpersonligheter och makthavare i Stockholms stadshus på Nobelmiddag och de följs med intresse över hela världen; inte minst den raffinerade menyn på middagen, skapad av framstående svenska kockar, får stor uppmärksamhet.

Med det här brevet önskar Naturskyddsföreningen att Nobelstiftelsen tar tillfälle i akt och ger positiv uppmärksamhet åt miljöfrågan under festligheterna. Konkret föreslår vi att stiftelsen i samband med Nobelfesten komponerar och serverar en meny som tar hänsyn till klimat och miljö. Sverige har ambitionen att profilera sig både som matland och som föregångare inom miljöområdet. Nobelmiddagen är ett unikt tillfälle att sammanföra dessa ambitioner och visa upp ett innovativt och framsynt tänkande inom mat och miljö.

Ur ett klimatperspektiv ska maten inte underkattas. I genomsnitt kommer cirka 30 procent av svenskens utsläpp av växthusgaser från maten. Samtidigt finns stora möjligheter till snabba förändringar inom området. För en begivenhet av Nobelfestens storlek kan det göra faktisk skillnad vad man väljer att servera, men framförallt skulle en miljösmart måltid ge en viktig signal till omvärlden att alla kan och bör dra strån till stacken.

Mot bakgrund av den forskning som finns inom området står det klart att det viktigaste valet som kan ske utifrån ett miljöperspektiv är att äta mer vegetabilier och mindre kött, och att köttet i största möjliga mån ska vara ekologiskt eller svenskt naturbeteskött från lamm och nöt. Att göra en exklusiv festmeny efter dessa förutsättningar är inte svårt. Vi har gett stjärnkocken Magnus Ek, kökschef på den internationellt renommerade restaurangen Oaxen, uppdraget att ta fram en miljö- och klimatanpassad meny för ett Nobelsammanhang. Med menyn vill vi visa att det går att kombinera ett hållbart tänkande med flärd och exklusivitet.

Vi hoppas att 2009 års Nobelfestligheter går till historien som den första Nobelmiddagen med ett uttalat miljötenkande, och att årets kockar skapar en modern och miljösmart festmeny.

Vänliga hälsningar



Mikael Karlsson  
Ordförande Naturskyddsföreningen