

GJØR NOE LITE FOR NOE STORT

JOIN THE
INFINITUM
MOVEMENT

INFINITUM

MAGASIN

URBAN SAFARI

Menneskene, trendene
og innovasjonene som
skaper en smartere og mer
bærekraftig framtid



PRIS: 59 NOK

10 KLIMAMYTER / CHRISTINE SPITEN / FRILUFTSPARADOKSET
BØNNER OG BILL GATES / VINJEROCK / NYE MILJØVANER
MARIANN SÆTHER / MAT MED OMTANKE / INGE WEGGE

INTERPRESS 1047-02



9 772464 188013

RETURKUBE V36

VELG RIKTIG FOR MILJØET

Å kjøpe en flaske eller boks for å slukke tørsten er en av de der hverdagstingene som vi gjør uten knapt å ofre det en tanke. Kanskje etter en treningsøkt, eller noe å drikke til matpakken eller middagen. Det går på rutinen. Men neste gang du står i butikken foran alle radene med flasker og bokser, vil jeg at du stopper opp og reflekterer – for valget ditt dreier seg faktisk om noe mye større og viktigere enn som så. Det er et valg for en smartere og mer bærekraftig framtid. I dag er det ikke lovpålagt at alle bryggerier må være tilknyttet panteordningen. Nettopp derfor er Infinitums arbeid ekstra viktig. Når du ser pantemerket vårt på en flaske eller boks, så skal du vite at det er en garanti for at dette er en forpakning som oppfyller Infinitums strenge krav.

Alt vi gjør er nemlig for miljøet. Og det er derfor vi hele tiden leter etter nye, innovative og modige løsninger som kan drive utviklingen framover. Det selvsagte målet er naturligvis at 100 prosent av alle flasker og bokser skal samles inn.

La meg få vise til et spennende eksempel:

Om bare 80 % av plasten blir til nye flasker, sparer vi 142 kg CO₂ pr 1000 liter drikke – i forhold til om emballasjen går i restavfallet som brennes og energigjenvinnes.

Dette er et svært godt miljøregnskap! Og derfor er ditt valg så viktig.

KJELL OLAV MALDUM
Adm. dir. Infinitum

INFINITUM ANSVARLIG UTGIVER Randi Haavik Varberg REDAKTØRER Elin af Klintberg, Märten Niléhn PRODUKSJON Klintberg Niléhn Media AB
CREATIVE DIRECTOR Maria Jartman ART DIRECTOR Jessica Ericsson LAYOUT Maria Seefried OMSLAGSFOTO Anki Grøthe SKRIBENTER Pontus Dahlman, Tia Karlsen, Torkel Karoliussen, Inge Lindseth, Madeleine Mellemstrand, Aleksander Myklebust, Ingvald Nærum, Anne Sem-Jacobsen, Anja Stang
FOTOGRAFER Tommy Andresen, Henrik Bonnevier, Isaac Cordal, Isak Dalsfelt, Anki Grøthe, Monica Løvdahl, Kjell Ruben Strøm, Jason deCaires Taylor
ILLUSTRATØR Elin Svensson, Maria Raymondsdatter STYLIST Linnea Apelqvist, Lotte Shepard KORREKTUR Ingunn Næro TRYKK Elanders
KONTAKT Infinitum, Karenslyst Allé 9A, 0213 Oslo Telefon: 91 35 47 73 E-post: movement@infinitum.no Web: Infinitummovement.no

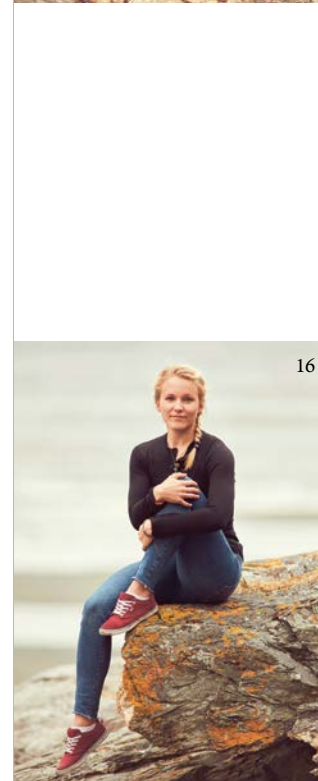
Dette magasinet er fremstilt av Infinitum, av kilder som er blitt vurdert pålitelige.

INFINITUM

JOIN THE
INFINITUM
MOVEMENT



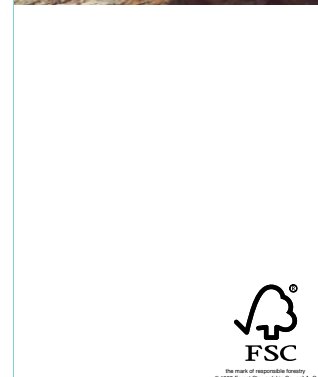
94



16



38



84



60

06 SMART

Mennesker, fenomener og innovasjoner som gjør verden litt bedre – og grønnere.

16 HAVETS ØYE

Bli med under overflaten til den siste store villmarken.

24 TRÆRNES HEMMELIGE LIV

Trær har et helt eget følelsesliv.

26 GODE PANTE-HISTORIER

Ting du garantert ikke visste om Infinitum.

30 SANNHET OG KONSEKVENNS

Elisa Walderhaugs valg: Gjøre det trygge eller kjempe for miljøet?

34 BLOD, BØNNER OG BILL GATES

Vegetarkjøttet som skal redde kloden.

38 STREET SMART

Endelig sommer! Nå viser byen seg fra sin beste side – en leken, inspirerende møteplass. Fram med brettet, nå ruller vi!

54 BÆREKRAFTIG MAT

Velkommen til Oslos nye matsentrum.

58 MINIATYRMENN

Med små sementfigurer kjemper Isaac Cordal for miljøet.

60 FESTIVAL-MINGLING

Magiske konserter midt i en fantastisk fjellnatur.

64 DRØMMEN OM SUPERTUBEN

Framtidens tog suser fram i 1200 kilometer i timen.

66 SOMMERENS BUCKET LIST

Seks spennende personer mest eventyrlige tips.

72 GO FISH!

Elisabeth Benonisen forener fiskeskinn og tidløst design.

76 SØPPELKUNST

Kunst av resirkulert plast viser verdens smertegrense.

78 FRILUFTS-PARADOKSET

Jo mer tid vi tilbringer i naturen, dess større påkjenninger utsetter vi den for.

84 NYE MILJØVANER

De har endret vanene sine – alt med tanke på miljøet.

88 KLIMA-ENDRINGER

Vi knuser 10 klimamyter.

92 DET GRØNNE LYNET

Vi snakker med Oslos miljø- og samferdselsbyråd Lan Marie Nguyen Berg.

94 MITT INSTAGRAM

Å dokumentere vill natur gir Eskil Digernes energi.

96 PÅ TIDE Å HANDLE

Infinitums ambassadører har fått nok!

98 MIN SMARTTELEFON

Malin Nesvoll Vangsnes lever av å dele livet sitt.

30





Aleksander Myklebust



Kjell Ruben Strøm

ALEKSANDER MYKLEBUST
JOURNALIST

Aleksander Myklebust er utdannet fotojournalist fra Høgskolen i Oslo og Akershus (HIOA) og forfatter av to bøker. Hans bilder har blitt premiert i en rekke fotokonkurranser, bl.a. «naturfotografenes Oscar» – BBC Wildlife Photographer of the Year. Til daglig leverer han tekst og bilder om natur og miljø til en rekke ulike aviser og magasiner.

Hvilke vaner har du lagt om for å leve litt klimasmartere?

«Den største forandringen av mine vaner for å leve mer miljøvennlig, er nok at jeg stort sett har reist kollektivt etter at jeg flyttet til Oslo. Særlig når man bor i en stor by, fungerer det veldig fint.»

KJELL RUBEN STRØM
FOTOGRAF

Fotograf fra Nord-Norge med bakgrunn fra landbruk og fjellvandring. Jobbet som portrett- og motefotograf i 10 år i Oslo.

Hvilke vaner har du lagt om for å leve litt klimasmartere?

«Jeg velger varer med minst mulig emballasje, bruker ikke plastposer til frukt og grønt, har med handlepose og sorterer avfall. Jeg kjøper også minst mulig klær, og går eller bruker kollektivt. Det er også en fordel å være blakk, for da kan man ikke bruke så mye penger på søppel man ikke trenger ...»

«Jeg kjøper ekstremt sjelden klær, og hvis jeg gjør det, så er det som regel brukt.»

INGVILD NÆRUM

INGVILD NÆRUM
JOURNALIST

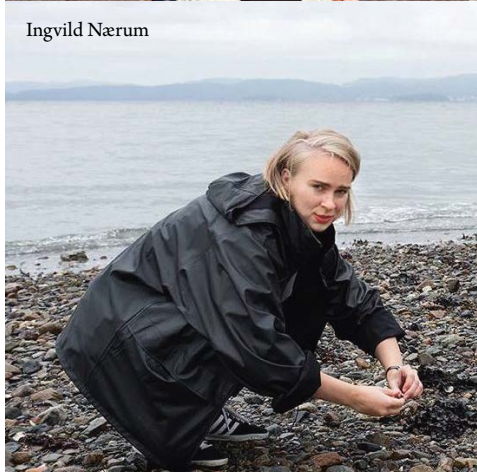
Ingvild Nærum tar en master i litterær oversettelse på UiO, og spiller trommer og synger i bandet Are You Having Fun Yet.

Hvilke vaner har du lagt om for å leve litt klimasmartere?

«Jeg kjøper ekstremt sjelden klær, og hvis jeg gjør det, så er det som regel brukt. Og tøyen skal være skittent før jeg vasker det. I tillegg reiser jeg lite med fly, og spaserer som regel dit jeg skal i hverdagen.»



Madeleine Mellemstrand



Ingvild Nærum

MADELEINE MELLESTRAND
JOURNALIST

Madeleine er redaktør for Infinitum Movement, og jobber også for at magasinet Infinitum skal nå sitt fulle potensial. Under firmanavnet «Det Svakeste Kjønn» frilanser hun med ulike prosjekter. Madeleine er en melankolsk livsnyster med stor interesse for dokumentarfilm og mennesker som skiller seg ut.

Hvilke vaner har du lagt om for å leve litt klimasmartere?

«Jeg har gått over til å bruke Infinitum Movement sin bambustannbørste ... Jeg er også nøye på at kosmetikkproduktene jeg bruker ikke skal inneholde mikroplast eller andre skumle miljøgifter.»

Vi er alle verdifulle



INFINITUM

PANT ALT. DET HAR EN VERDI.

Sist ut er en blødende
burger til 80 millioner
dollar. Møt vegetarkjøttet
som skal redde kloden.

TEKST: TIA KARLSEN
ILLUSTRASJON: ELIN SVENSSON



At den selverklærte kjøttlakeren og superkokken David Chang har omfavnet en burger av gjær, erte- og hveteprotein er å betrakte som en milepæl.

BLOD, BØNNER OG BILL GATES

I mai i fjor inntraff et avgjørende øyeblikk, ja – kanskje det største så langt i vegetarkjøttets historie. David Chang, eier av Momofuku-restaurantene i New York og en av klodens mest toneangivende kokker, postet et euforisk innlegg på Instagram. «I dag smakte jeg framtiden, og den var vegansk,» innledet han.

Avbildet var *Impossible Burger*; et rosa, tilsynelatende blodig kjøttgrev med brun stekeskorpe, klemt mellom to fettglinsende burgerbrød. Fem år, hundre forskere og et budsjett på 80 millioner dollar hadde det tatt for Silicon Valley-bedriften Impossible Foods å framstille kjøttpucken. Ifølge Chang var ikke resultatet bare blodig og saftig, med

tekstur som en ordentlig biff. Den var også «mer velsmakende og mye bedre for planeten».

Ikke alle var enige. «Denne 80 millioner dollar-burgeren er ikke veldig god,» lød overskriften i New York Post. Avisens matkritiker Steve Cuozzo konkluderte at burgeren i det store og hele «smakte dritt». Svenske Nöjesguiden beskrev den som en «svettig badhus-hamburgare».

Resten av mottakelsen ser likevel ut til å være av det mer positive slaget, fra avmålt aksept til gledeshyl.

PAPP, VISKELÆR. HAMSTERMAT. Soya-pølser og bønneburgere har lenge slitt med ryktet. Til tross for økt interesse for vegetarisk mat, har produktene som

etterlikner kjøtt blitt møtt med mistenksomhet og forakt.

At akkurat David Chang omfavnet *Impossible Burger* (den serveres nå i restauranten hans Momofuku Nishi), er symptomatisk for den nye generasjonen vegetarkjøtt. Chang er ikke kjent for sin hang til frukt og grønt. Hans spesialitet har vært kreasjoner av dampende kjøtt, som oftest svin, i forskjellige stadier av mørhet og karamellisering. Men nå sikter man seg ikke lenger bare inn mot vegetarianerne og veganerne – med økende investeringer og ny teknologi skal også kjøtteterne med på laget.

Det finnes mange grunner til å redusere kjøttforbruket. Kjøttproduksjonen står ikke bare for langt høyere klimagassutslipp enn planteproduksjon. Det krever

IMPOSSIBLE BURGER

også enormt mye større landarealer, og bidrar til avskoging og tap av biodiversitet. Helse og dyrevelferd er også gode grunner for å kutte ned på konsumet.

Det har skapt muligheter i vegetarkjøttmarkedet. Salget av vegetarkjøtt øker, og er spådd å fortsette slik i årene framover. Stadig nye butikker og produsenter dedikert til plantekjøtt dukker opp, samtlige med et uttalt mål om å redusere verdens kjøttforbruk. Den nederlandske bedriften De Vegetarische Schlager (Den vegetariske slakteren) lokker kjøttelskere med «tunfisk» og «chicken» teryaki. I Finland ble Pulled Oats, en kjøttdeigerstatning laget på havre og hestebønner, kåret til årets matfenomen i fjor. I USA kommer tech-selskapene Impossible Foods og Beyond Meat stadig nærmere å lage kjøttkopier, godt hjulpet av investeringer fra en entusiastisk Bill Gates. Her på berget har et skred av kjøttetterlikninger blitt lansert: I Meny-butikken på Grünerløkka selges to – tre ganger så mye av den svenske kjøtterstatningen Oumph! som av Grandiosa original, melder Aftenposten.

Mye tyder på at den som lager den beste plantebaserte etterlikningen av kjøtt, kan gjøre god butikk.

HVA ER DET som skaper illusjonen av kjøtt? For å gjenskape kjøttteksturen, må man få plante proteiner til å legge seg på samme måte som kjøttproteiner.

«Proteinene i musklene våre ligger som parallelle tråder. I plantevekster likner de en rund ball,» forteller Olav Kraugerud, seksjonssjef ved Senter for førteknologi ved NMBU.

«Det er litt som om du skulle gjøre om en fotball til en tråd. Du må kna den, rive den i fillebiter. Så kan du rekonfigurere den som du vil.»

Kraugerud er en del av det nystartede FoodProFuture, et fireårig prosjekt finansiert av Forskningsrådet, som undersøker mulighetene for å lage proteinkilder fra norskdyrkede planter, i hovedsak erter og bønner. Han vil ha hovedansvar for ekstruderingen, en maskin som kan endre plante proteineres egenskaper ved å variere temperatur, fuktighet, mekanisk energi, ph og tid.

«En utfordring med plantekjøtt

er at det kan se for glatt og jevnt ut,» forteller Kraugerud. Nylig møtte han en ekstruderprodusent som hadde funnet en enkel løsning på det:

«Det de gjorde, var å nærmest gå i søpla og hente opp gamle kniver som var bulkete og ødelagte. Så stilte de dem håpløst på skeive, og satte på feil hastighet. Da fikk de et ikke-homogent produkt.»

Ikke bare teksturen, men også lukten og lyden måtte føles riktig, mente forskerne bak Impossible Burger. Når burgeren deres slenges på grillen, skal den ifølge anmelderne frese som ekte vare, et resultat av iblandet kokosfett. Lukten av kjøtt (en kombinasjon av smør, røyk, lønnesirup, gress – og bleier, ifølge forskerne) ble forsøkt kopiert til punkt og prikke. Nøkkelingrediensen deres skal imidlertid være leghemoglobin, et jernholdig, rødfarget protein som finnes i store mengder i kjøtt, men også til en viss grad i planter. Det er den som gir burgeren en viss blodsmak, og får kjøttet til å «blø».

DA LISE MYHRE, tegneserieskaperen bak Nemi, sluttet å spise kjøtt for over 20 år siden, var vegetaralternativet for en som var på farten, stort sett potetgull.

«Det var kjøtt i samtlige retter, med mindre du var på restaurant, forteller hun.

Myhre tror at kjøtterstatningene gjør det lettere for folk å kutte ned på kjøttforbruket.»

At noen hisser seg opp fordi de bearbejdede kjøttetterlikningene ikke nødvendigvis er så sunne, har hun ikke mye forståelse for.

«Det går an å spise usunt selv om man lager ting fra bunnen av. Det er jo ikke bare på grunn av helsa at folk kutter ned på kjøttet,» sier Myhre, som i sin tid sluttet av hensyn til dyrevelferd.

Dersom folk kan kutte ned på kjøttforbruket ved å fortsette å spise maten de liker, er det positivt, mener hun.

«Jeg har aldri hørt om noen som har sluttet å spise kjøtt på grunn av smaken.» ●

FAKTA

KJØTTFAKTA

- FN anslår at verdens kjøttforbruk vil dobles innen år 2050. Samtidig må klimagassutslippene reduseres kraftig.
- Husdyrnæringen står for 13,5 % av globale klimagassutslipp, mer enn hele transportsektoren samlet, og knyttes til 30 % av globale tap av biodiversitet.
- Kjøttforbruket i Norge økte med 7 % mellom 2005 og 2015. I 1980 åt en nordmann 55 kilo biff i året, mot 76 kilo i 2015.
- Om lag en av fem nordmenn sier de ønsker å kutte kjøttforbruket for å redusere klimagassutslipp.
- Målt per kalori krever produksjon av biff 160 ganger mer land og 11 ganger så høye klimagassutslipp som poteter, hvete og ris.
- Også svin og kylling kommer bedre ut – biff bruker 28 ganger mer land, 11 ganger mer vann og fem ganger høyere klimagassutslipp i produksjonen.
- India har den høyeste andelen vegetarianere i verden, med om lag 29–40 % av befolkningen. Norge ligger på om lag 2 %.

KILDER: FNs mat og landbruksorganisasjon, Proceedings of the National Academy of Sciences, SIFO, Registrar General of India

Ifølge tech-selskapet Impossible Foods, krever burgeren deres 75 % mindre vann, 95 % mindre land og 87 % lavere klimagassutslipp i produksjonen enn en konvensjonell kuburger.



Mye tyder på at den som lager den beste plantebaserte etterlikningen av kjøtt, kan gjøre god butikk.

An aerial photograph of a large festival camp set up in a lush green mountain valley. The camp features numerous colorful tents, several red wooden buildings, and a central area with more structures. The surrounding landscape is vibrant green with patches of snow on the distant mountains. A river flows through the valley, and a small lake is visible on the left. The sky is overcast with grey clouds.

JOIN OUR
MOVEMENT

infinitummovement.no