

## Soroptimistweekend på Lyngsbo lejren den 10.-12. september 2021

Efter en lang Corona nedlukning var det herligt at have noget at se frem til, noget at glæde sig til. Så det var fantastisk at kunne sætte kurs mod Fredericia, da det blev fredag den 10. september 2021 til Lyngsbo Træf. Årets tema lød utrolig spændende; "Bæredygtighed - vores fremtid"

Da vi kom frem til Lyngsbo lejren skinnede solen og med Dannebrog til tops samt udsigten ud mod Lillebælt var rammen sat for weekendens visionære program. Det summede af aktivitet overalt, og forventningens glæde var stor blandt de 60 glade Soroptimister, der havde tilmeldt sig årets weekend. Det var et glædeligt gensyn for mange, men fantastisk også at se de nye ansigter blandt de mange førstegangsdeltagere og en enkelt havde været med fra første gang stævnet blev afholdt – dengang i Assing Mølleby.

Vi blev budt velkommen af det nye Lyngsbo Udvalg og fik en introduktion til weekendens program, der skulle byde på en perlerække af gode foredrag og andre aktiviteter om bæredygtighed og innovation på mange planer - både hvad vi selv kan gøre, og hvad en stor global koncern som Arla Foods gør.

Fredag aften stod i musikkens tegn, idet Ida Gormsen og Martin Højbye tog os på en musikalsk rejse i Martins sange, der bl.a. er blevet til i samtaler med mennesker, der socialt er berørte af den voksende klimakrise. Det var både meget nærværende og fascinerede at lytte til disse beretninger fortalt gennem sangene og musikken.

Lørdag morgen blev for flere indledt med en forfriskende dukkert i Lillebælt i følgeskab med marsvin. Andre fik en fantastisk start på dagen med yoga, inden det var tid til flaghejsning og den lækreste morgenmad, hvor duften af nylavet kaffe og hjemmebagte boller strømmede os i møde.

Lørdagens første foredragsholder var Anne Poulsen, direktør for FN's WFP i Norden. Anne holdt et utrolig spændende indlæg om, hvordan bæredygtighed har stort fokus, når WFP rykker ud til verdens brændpunkter, og i dette indlæg var omdrejningspunktet især verdensmål nr. 2 "Stop Sult".

Derpå gik turen til Økolariet i Vejle, der har en vision om at være Danmarks bedste formidler af bæredygtighed. I auditoriet øverst i bygningen blev vi klogere på den betydning bæredygtighed har, så vi ikke ødelægger mulighederne for fremtidens generationer. På den efterfølgende tur rundt fik vi visualiseret, hvor vigtigt det er at passe på vores jord og vores grundvand, udover hvad biodiversitet i planter, insekter og dyr kan gøre for at sikre dette.

Spændende var det også at opleve den prisbelønnede danske kok, Camilla Bailey på et virtuelt møde fra udkanten af Ho Chi Minh i Vietnam. Hun er medejer af restaurant "Mad House" samt to vinbarer og fortalte fantastisk inspirerende om sin vej til et liv i en af Asiens metropoler og om, hvordan bæredygtighed spiller en rolle i hendes valg af råvarer, når der skal kreeres kulinariske retter til menukortet på "Mad House" og på deres "Winebars" i en storby, der aldrig sover.

Lørdagens festaften blev indledt med et glas bobler i hånden og ude i solen blev festmenuen præsenteret af Bent Gråkjær, der på humoristisk vis fortalte, hvordan han skaffer de gode økologiske, innovative, bæredygtige og lokale råvarer, der har været udgangspunktet for Hildigunn og hans succes på Westergaards Hotel i Videbæk. Efter en formidabel middag ved smukt dækkede borde fortsatte aftenen med sang, hyggelig samvær og en auktion af udvalgte, donerede objekter gennemført på flotteste vis af Evabeth Mønster, SI Vejle. Aftenen sluttede traditionen tro med bål og sang med lysene fra Lillebæltsbroen i baggrunden.

Klimakrise og fødevareremangel truer indenfor de næste 10 – 30 år, og vi er selv skyld i begge dele. Vi må og skal til at ændre vores vaner, spise mere bæredygtigt for at sikre, at der er mad til 10 mia. mennesker i år 2050. Således blev søndagen indledt af Arla Foods Europæiske Direktør Peter Giørtz-Carlsen, der i sit oplæg gav et bud på de visioner og strategier, der skal sikre en bæredygtig fremtidig fødevarerproduktion både nationalt og globalt. Efter foredraget fik Peter overrakt en donation på 10.000 kr. til Arla Fonden, som har til formål at inspirere børn og unge til gode madvaner og en bæredygtig livsstil.

Weekendens sidste foredrag havde fokus på kvinder, der har været udsat for trafficking eller har en baggrund i prostitution. Her fortalte Jakob Rønberg om sit 13 årige frivillige arbejde i Reden International, Kompetencecenter Prostitution samt i NGO'en NEWLIVES, som han er stifter af. Han fortalte indgående om organisationens arbejde med anti-trafficking kampagner og coaching af kvinder, der vil ud af prostitution. Efter foredraget modtog en dybt taknemmelig og meget rørt Jakob en donation på 25.000 kr. til at gøre en positiv forskel for disse kvinder, der søger en ny vej i livet.

Dermed sluttede tre dejlige dage, hvor der foruden et inspirerende program var tid til at snakke, udveksle ideer og ikke mindst handle i boden, der solgte alt fra lækre marmelader, andre lækkerier og genbrug i form af tøj, sko, tasker, smykker, bøger og nogle flotte nye gule Soroptimist tasker. På baggrund af indtægterne fra boden og auktionen kunne der på Lyngsbo Træf 2021 doneres et samlet beløb på 35.000 kr.

Men – det hele havde ikke været det samme uden den helt eminente og bæredygtige menu som, og her er jeg nødt til at nævne navne, Hildigunn og Bent Gråkjær samt Bent's søster Dorthe Gråkjær, stod for gennem hele weekenden fra start til slut. Og som et bæredygtigt punktum kunne alle få del af resterne for at undgå madspild og mange benyttede sig af tilbuddet om at få en "doggybag" med hjem - helt fantastisk.

Tusind, tusind tak til arrangørerne (Ida Gormsen, Annette Huss, SI Vejle, Lene Ølgaard, SI Skive samt Hildigunn Graakjær og Henriette Beck Møller, SI Herning) for en forrygende weekend, hvor alt klappede.

**Sæt allerede nu X i kalenderen til næste Lyngsbo Træf den 8.-10. september 2023.**

Referent: Kirsten Lindberg

