



PRESSEMEDDELELSE

01.12.2017

ØKOLOGISK JULEGUIDE:

## Bliv guidet til en økologisk jul med ren madglæde

Der er hjælp at hente, hvis du vil holde økologisk jul. Økologisk Landsforening har lavet en guide, der bl.a. viser vej til gårdbutikker, hvor du kan købe din økologiske ande- og flæskesteg direkte af landmanden, spisesteder, der har økologisk julemad på menuen og producenter, der sælger øko-juletræer. Du kan også finde opskrifter på lækre økologiske juleretter.

Vil du servere flæskesteg fra en glad gris, der været ude under åben himmel, når familien samles om julebordet? Og skal I danse rundt om et usprøjtet juletræ den 24. december? Så guider Økologisk Landsforening dig på vej. På foreningens hjemmeside [okologi.dk/jul](http://okologi.dk/jul) kan du finde en [økologisk juleguide](#), der hjælper dig med at gøre julen økologisk.

- Danskerne er verdensmestre i at købe økologiske varer og interessen for økologi gør sig også gældende i december. En økologisk jul er jul med omtanke – for både sig selv og sin familie, naturen og dyrene. Ved at vælge økologi, får man julemad uden rester af sprøjtegift og julegodter, som er fri for en lang række e-numre. Med andre ord: ren madglæde. Samtidig ved man, at anden, grisen eller gåsen har haft et liv med god plads og masser af frisk luft, siger Helle Bossen, chefkonsulent i Økologisk Landsforening.

### Økologisk jul både ude og hjemme

Hun påpeger, at man i dag kan finde al den traditionelle julemad i en økologisk variant i langt de fleste dagligvarebutikker. Men der er også mulighed for at komme helt tæt på fødevarernes oprindelse.

- Hvis man vil kombinere sine juleindkøb med en udflugt på landet, er der mange økologiske landmænd, der sælger økologiske ænder, gæs, flæskesteg og friske øko-grøntsager direkte fra gården. Danskerne går i stigende grad op i, hvor deres fødevarer kommer fra og hvordan, de er blevet produceret. Med den økologiske juleguide kan de finde vej til landets [økologiske gårdbutikker](#), siger Helle Bossen.

Guiden rummer også økologiske [opskrifter](#) på juleklassikere med et twist - som frikadeller med rødkålssalat, langtidsstegt and med brunede kartofler, risalamande, æblegløgg og vaniljekranse.

Hvis man derimod gerne vil slippe for selv at stå i køkkenet i den travle juletid, er der også hjælp at hente. Man behøver nemlig ikke at gå på kompromis med økologien, hvis man vil bestille julefrokosten ude fra eller invitere familie, venner eller medarbejdere ud at spise i december. Cirka 200 caféer, restauranter, take away- og cateringsteder i landet har i dag [det økologiske spisemærke](#) i guld, sølv eller bronze, som dokumenterer stedets økologi-andel.

### Det grønneste juletræ

Julen handler i høj grad om maden, men et andet vigtigt omdrejningspunkt er juletræet.

- Stadig flere danskere går efter et bæredygtigt juletræ. Danske økologiske juletræer er produceret uden brug af kemi fra frø til træ. I stedet for at anvende kemi i vores økologiske juletræsplantager kan eksempelvis får eller gæs være med til at holde ukrudtet nede. Så vil du være med til at sikre rent grundvand til dine børn og børnebørn, skal du vælge et øko-træ, siger Marianne Bols, økologisk juletræsproducent og formand for Økologisk Juletræsforening.



DENNE KAMPAGNE ER STØTTET  
AF DEN EUROPÆISKE UNION



**PRESSEMEDDELELSE**

01.12.2017

I den økologiske juleguide finder du [en liste over forhandlere](#) af økologiske juletræer.

**For yderligere oplysninger:**

Helle Bossen, chefkonsulent, Økologisk Landsforening, tlf. 31 79 27 00, [hb@okologi.dk](mailto:hb@okologi.dk)

Marianne Bols, formand, Økologisk Juletræsforening, tlf. 75 76 00 43, [mb@bolsforst.dk](mailto:mb@bolsforst.dk)

Line Skouboe, pressemedarbejder Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52, [lsk@okologi.dk](mailto:lsk@okologi.dk)