

UNDERSØGELSE:

## Børnefamilier bager økologisk

**Børnefamilierne er de mest ivrige hjemmebagere i Danmark. Familier med børn køber markant mere mel end resten af befolkningen, og størstedelen foretrækker den økologiske variant, viser en GfK-analyse. Ifølge Danmarks Statistik er salget af økologisk mel steget med 72 procent på fem år**

De danske børnefamilier er vilde med at bage. Særligt familier med børn fra nul til seks år overhaler resten af befolkningen, når det gælder indkøb af mel, og det er især mel med det røde ø-mærke, der ryger i indkøbskurvene. Over halvdelen af det mel, de danske småbørnsfamilier køber, er økologisk, viser en analyse foretaget af analysevirksomheden GfK. I alt er salget af økologisk mel steget med 72 procent siden 2005, viser tal fra Danmarks Statistik.

- Som forældre vil man gerne vide, hvad ens børn putter i munden. Det ved man, hvis man selv bager sit brød og bruger økologisk mel. Man har kontrol over, hvad der kommer i dejen, og med økologisk mel, ved man også, at der ikke følger nogen rester af sprøjtegifte med, siger Helle Bossen, der er markedskonsulent i Økologisk Landsforening.

Hun henviser til tidligere undersøgelser, som har vist, at fraværet af sprøjtegifte er den vigtigste faktor i børnefamiliers valg af økologiske varer, fordi sundhed står øverst på dagsordenen.

- Ved selv at bage har man også muligheden for at få præcist den smagsoplevelse, man ønsker. Børnene kan eksempelvis selv bestemme, om der skal rosiner og hele kerner i deres boller, siger Helle Bossen.

### Fokus på bagning

Undersøgelser viser, at danskerne får for lidt godt og groft brød og dermed for få fibre, vitaminer og mineraler.

- Der er et stort behov for mere viden om de økologiske produktionsmetoder og meltyper, så forbrugerne får nemmere ved at vælge sundt, økologisk mel af god kvalitet. Der er efterhånden et kæmpe udbud af økologisk kvalitetsmel på markedet, siger Helle Bossen.

Derfor bliver der i næste uge sat spot på hjemmebag, når en sammenslutning af økologiske korn-, mel- og brødproducenter i samarbejde med Økologisk Landsforening udgiver en bagebog med 27 opskrifter, information om økologi, korn og mel samt tips til vellykket bagning. Sammenslutningen består af Il Fornaio, Fuglebjerggaard, Skærtøft Mølle, Aurion, Sørís, Kornkammeret, Mørdrupgård, Urtekram og Gram slot. Bagebogen distribueres blandt andet med Femina.

Samtidig kommer Økologisk Landsforening med et bagehæfte med seks opskrifter på sunde og nemme brød, der kan puttes i børnenes madkasser. Hæftet hedder Hugo og Aastas favoritter til madkassen og fås i alle SuperBrugsens, Kvicklys og DagliBrugsens butikker i uge 42.

### For yderligere oplysninger:

Helle Bossen, projektleder, Økologisk Landsforening, 87322715 – 31792700

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 87322714 - 24426952