



Økologisk Landsforening



Vinderne af Politiken Økologisk Guld 2009 er fundet

Med TV-kok og madanmelder Adam Price i spidsen uddelte dommerpanelet i dag fødevarerprisen Politiken Økologisk Guld 2009. 244 nye, økologiske produkter har været med i kapløbet, men kun de syv bedste og mest innovative produkter løb med guld.

- Økologerne er producenter, som gør det svært for sig selv. Det er producenter, som gør sig umage. Og det er sjældent, at der kommer noget skidt fra nogen, som gør sig umage. Med disse ord indledte TV-kok og madanmelder Adam Price i dag prisoverrækkelsen af Politiken Økologisk Guld 2009, hvor Økologisk Landsforening og Politiken er gået sammen for at hædre de bedste og mest innovative nye økologiske produkter.

Dommerpanelet af gourmet-kokke og madeksperter har udvalgt syv vindere i forskellige kategorier. Vinderne blev: Svedjerug fra Aurion, Økologisk Fåresødmælk fra Knuthenlund, Blandede mælkesyregerede grøntsager fra Dansk Helios, Lottes Hvidløg fra Hvidløg og Vin, Filipa brændevin fra Aqua Vitae Sydlyn, Vejlrø Plantage Unghane Grand Cru fra Gråsten Fjerkræ og Hansens Uskyldige fra Hansens Flødeis. Producenterne kan fremover pryde produktets emballage med konkurrencens gyldne Ø-logo.

Men også Politikens fremmødte læsere havde mulighed for at smage på de nominerede produkter og stemme på deres favorit til "Læsernes Pris". Årets nye, økologiske læserfavorit blev: Vesterhavsost fra Thise Mejeri.

Unikke produkter

I deres udvælgelse har dommerpanelet først og fremmest søgt den gode smag, men også duft, udseende, evnen til nytænkning og økologisk merværdi – om produktet fik tilført en ekstra kvalitet ved at være økologisk - er blevet bedømt.

- Kategorierne var meget forskellige, men generelt set var niveauet højt, og især blandt mejeriprodukterne var det svært at udvælge vinderen. De økologiske vinderprodukter er ikke "kun" en økologisk udgave af et produkt - det er helt unikke produkter. Netop de nyskabende, unikke produkter ser jeg som nøglen til, at økologien vokser sig endnu stærkere, siger Adam Price, som -udover at være vært ved prisuddelingen - også var en del af dommerpanelet.

Dommerpanelet bestod foruden Adam Price af Rasmus Kofoed, kendt fra restaurant Geranium, Erwin Lauterbach fra restaurant Saison, Jan Kragh Jakobsen, præsident for det Gastronomiske Akademi, Annette Nyvang, redaktør på Politiken Mad, og Henriette Winther, leder af Økologisk Fødevarerådgivning.

God omtale er guld værd

Rasmus Eibye fra Hansens Flødeis, der vandt guld for deres "Hansens Uskyldige" ispinde, er meget glad for anerkendelsen, og så er han ikke i tvivl om, at en førsteplads i konkurrencen også er med til at sælge flere is.

- Det betyder meget at blive anerkendt, når vi lægger mange kræfter i at produktudvikle og fremstille høj kvalitets is. Kåringen er også med til at skaffe os omtale, og det er vigtigt med et produkt som dette,



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri





Økologisk Landsforening



hvor forbrugerne skal købe noget som, når de ser det i køledisken, er småt og dyrt sammenlignet med mange andre produkter. Desuden er dagens prisuddeling en rigtig god mulighed for at komme ud og tale med forbrugerne. Vi kan bruge millioner på markedsundersøgelser, men vi får mere ud af at stå her, siger han.

244 tilmeldte produkter

Der har været hård konkurrence om guldet. Ikke færre end 244 nye, økologiske produkter var med i opløbet, hvoraf dommerpanelet først udvalgte 24 nominerede produkter, inden de ved en sidste bedømmelsesrunde fandt de endelige vindere. Alle produkter som er kommet på markedet siden seneste kåring af Økologisk Guld i 2006.

- Der er masser af innovationskraft blandt de økologiske producenter, og konkurrencen om "guldet" er medvirkende til, at de økologiske producenter holder hinanden til ilden for at sikre nye, velsmagende og innovative produkter på markedet, siger Henrik Hindborg, markedschef i Økologisk Landsforening.

Kåringen fandt sted i Politikens gamle trykkerihal "Pressen" på Rådhuspladsen, og omkring 1.000 danskere besøgte prisuddelingen. Det er fjerde gang, at prisuddelingen Økologisk Guld finder sted.

Yderligere oplysninger:

Henrik Hindborg, markedschef i Økologisk Landsforening, hh@okologi.dk, 51 55 84 82

Marie Gribel, pressemedarbejder i Økologisk Landsforening, mg@okologi.dk, 40 28 86 53



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Producentsammenslutningen Økosalg og Oplysning står bag konkurrencen, som er støttet af Fødevareministeriet og EU