PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Fynboerne holder gammel madspildstanke i hævd

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



I mere end 80 år har fynboerne samlet æbler i haven og byttet dem til æblemost hos Ørbæk Mosteri. I gamle dage gjorde man det for at forlænge råvarernes holdbarhed. I dag har tanken forhindret millioner af æbler fra at ende som kompost. Og fra den 19. september stiger tallet, når Ørbæk Mosteri igen tager imod æbler fra private haver.

”Kom maj du søde, milde”, synges der i Højskolesangbogen. Og det gjorde den i år. Starten på æblesæsonen blev god. Blomstringen var skånet for frost. Så i haverne er der grundlag

for en god æblehøst i år. Og får man æbler i overskud, som ikke skal gå til spilde, så kan de gives i bytte for Ørbæk Mosteris æblemost fra den 19. september – i år for 84. gang.

Siden 1938 har fynboerne holdt den gamle madspildstanke i hævd og byttet deres haveæbler til most for at sikre mindre spild i haven. På mosteriet presses æblerne til en most fyldt med diversiteten fra de mange forskellige haveæblesorter. En most, der bliver kaldt "Årets Ævlerov".

Hos Ørbæk Mosteri er man begejstrede over danskernes fortsatte involvering i virksomhedens oprindelige tradition:

"I gamle dage var det helt almindeligt, at folk kunne komme til mosterierne med deres æbler og få æblemost tilbage. Den tradition har vi holdt fast i, og vi er glade for, at fynboerne gør det samme. Hver år bytter ca. 1.200 haveejere deres æbler til most. Samlet set er det mange millioner æbler, som har fået nyt liv som æblemost i stedet for at ende i kompostbunken", siger Jesper Dalskov-Rasmussen, salgschef hos Ørbæk Mosteri, og fortsætter:

"Vi fornemmer, at fynboerne er glade for at kunne bytte deres æbler og samtidig være med til at lave en æblemost, som de efterfølgende kan finde i REMA 1000. Og vi glæder os til at tage imod fynboerne igen i år, når vi åbner for æblemodtagelsen den 19. september".

I flere år har Ørbæk Mosteri arbejdet sammen med REMA 1000 og foreningen Stop Spild Af Mad om æblemosten. Begge arbejder for at bidrage til kampen mod madspild, og hos Stop Spild Af Mad er stifter og bestyrelsesformand, Selina Juul, glad for samarbejdet:

"Især i disse tider med inflation og stigende fødevarepriser, er det ren win-win, at fynboerne udnytter æblerne fra deres egne haver. Det er dejligt, at folk kan udnytte naturens egne ressourcer på den måde og samtidig bidrage til kampen mod madspild".

"Årets Ævlerov" 2022 kan fås i alle REMA 1000-butikker fra oktober. Fra mandag den 19. september kan man bytte sine haveæbler til most hos Ørbæk Mosteri på Fyn i tidsrummet 9-12 og 13-17 på alle hverdage.

"Årets Ævlerov" 2022 taler også ind i den nationale og internationale Madspildsdag (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW), som fejres den 29. september verden over.

Yderligere information:

Links til foto (akkreditering: Ørbæk Mosteri):

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2022.jpg

Pressekontakt Ørbæk Mosteri:

Liv Hedgaard, kommunikations- og marketingansvarlig

Tlf.: +45 30 11 33 59

e-mail: lhe@orskovfoods.com

Pressekontakt REMA 1000 Danmark:

Jonas Schrøder, Kommunikationschef

Tlf.: +45 21 64 07 70

e-mail: jos@rema1000.dk

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret i over 14 år. Stop Spild Af Mad er Danmarks største frivillige organisation mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad's formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. bestyrelsesmedlem i Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab ONETHIRD, medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 (Reader's Digest European of the Year 2020) af et af verdens største magasiner Reader's Digest. Se mere på www.stopspildafmad.org

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad. FOTO: Ørbæk Mosteri

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-fynboerne-holder-gammel-madspildstanke-i-haevd/

Pressemeddelelsen er udgivet af Stop Spild Af Mad og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.