PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Fynboerne redder over en halv million tons æbler: En mangeårig tradition med fokus på madspild

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen


ÅRETS
ÆVLEROV
2024 HUGGET FRA
FYNSKE BAGHAVER
MED KÆRLIGT OVERLÆG
NYDES ISKOLD UDEN
SKIDEBALLE
STOP
SPILD AF
MAD

En stærk lokal indsats bidrager til at bevare den fynske æbletradition og reducere spild af naturens ressourcer. I 2023 samlede fynboerne imponerende 667 tons – svarende til omkring 6,7 millioner overskudsæbler – en stigning på næsten 100 tons fra året før. Den 16. september 2024 er der igen mulighed for at aflevere overskudsæbler fra haven til Ørbæk Mosteri og bytte dem til æblemost.

I en tid, hvor klimaansvarlighed står højt på dagsordenen, er fynboerne et forbillede ved at indlevere deres overskydende haveæbler til æblemost. Traditionen med at bytte æbler til most begyndte som en praktisk løsning for at forlænge holdbarheden af havens frugt, men er i dag blevet et symbol på bevidste valg fra fynboerne om at ville udnytte havens udbytte i kampen mod madspild. Overskudsæblerne ender som æblemosten "Årets Ævlerov" på REMA 1000s hylder, til glæde for danskerne og miljøet.

For parret Sofie og Christian Aahman Poulsen, som overtog en gård i Frørup med bugnende æbletræer i 2018, har det været en oplagt beslutning at deltage i den fynske æbleindsamling:

"Vi har hvert år mere end et ton æbler i haven, som vi umuligt kan nå at spise eller lave til most selv. Så siden det første efterår, vi havde vores gård, har vi afleveret æbler til mosteriet i Ørbæk. Jeg kan godt lide tanken om, at andre kan få glæde af dem. Det giver god mening, synes jeg. Og så kan jeg godt lide, at den most, der bliver lavet af de mange æbler fra haven, føles hjemmelavet," siger Christian Aahman Poulsen, mens hans hustru Sofie Aahman Poulsen supplerer:

"Vi kan godt lide den her tradition. For som familie hygger vi sammen om at samle æblerne. Vi er til stede og får nogle andre snakke, når vi går der i haven på den måde. Jeg kan godt lide tanken om, at det også sker i andre familier på Fyn på den tid af året. For der skal et fællesskab til at samle så mange æbler. Og så kan jeg godt lide – når vi sidder i weekenderne og spiser morgenmad sammen og får æblemost til – at tænke på, at vores æbler er med til at skabe en lignende stund hos en anden familie.

Hos Ørbæk Mosteri er der stor glæde over den lokale opbakning:

"Fynboernes bidrag til produktionen af vores haveæblemost 'Årets Ævlerov' er en påmindelse om, hvordan individuelle handlinger kan gøre en forskel. For os er det en stolt tradition og en vigtig indsats for at udnytte vores ressourcer bedst muligt," siger Jesper Dalskov-Rasmussen, salgsdirektør hos Ørbæk Mosteri.

Også Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand af foreningen Stop Spild Af Mad, roser initiativet:

"'Årets Ævlerov' er et meget inspirerende eksempel på, hvordan lokalsamfundet på Fyn går forrest i kampen mod madspild. Initiativet bidrager til at redde æbler og bevare jordens ressourcer," udtaler Selina Juul, og fremhæver, at dette års indsamling falder også sammen med den nationale og internationale Madspildsdag den 29. september.

Ørbæk Mosteri modtager haveæbler fra den 16. september 2024, mandag til fredag fra kl. 9-12 og 13-17, frem til slutningen af oktober. "Årets Ævlerov 2024" kan købes i alle REMA 1000 butikker fra oktober, og for hver solgt karton støttes foreningen Stop Spild Af Mad's fortsatte arbejde i kampen mod madspild.

Yderligere information:

Fotos – akkreditering Ørbæk Mosteri:

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2024-1.jpg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2024-2.jpg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2024-3.jpg

Pressekontakt Ørbæk Mosteri:

Liv Hedgaard

Tlf.: +45 30 11 33 59,

e-mail: lhe@orskovfoods.com

Pressekontakt REMA 1000 Danmark:

Mette Ørgaard Gundersen

e-mail: mgu@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 siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks største og ældste bevægelse 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 juli 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. 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. Selina Juul har modtaget flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad. I 2014 blev Selina Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 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-redder-over-en-halv-million-tons-aebler-en-mangeaarig-tradition-med-fokus-paa-madspild/

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.