



2021-06-08 09:32 CEST

Välj mer hållbar midsommarmat

Det är midsommar – och det grönskar, blommor, kvittrar och surrar. Men surrande bin, humlor och andra pollinatörer hotas av utrotning, något som får allvarliga följder för framtidens livsmedelsförsörjning. För att bidra till naturens biologiska mångfald under midsommarhelgen kan man välja mer hållbar mat och dryck: den som produceras ekologiskt och är KRAV-märkt.

– När man väljer KRAV-märkt får man grönsaker, frukter och bär som odlas utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel, och kött, ost och grädde från djur som i stor utsträckning betat viktiga naturbetesmarker och ätit ekologiskt foder odlat huvudsakligen på gården – allt detta bidrar till biologisk mångfald, säger Anita Falkenek, vd på KRAV.

Hoten mot den biologiska mångfalden beror i stor utsträckning på intensiva jord- och skogsbruksmetoder samt på utfiskning och klimatförändringar. När det gäller bin och andra pollinatörer kommer hotet främst från användningen av kemiska bekämpningsmedel i jordbruket. Det är inte bara skadedjuren som dör av besprutningen, även många viktiga insekter och djur dör eller påverkas negativt. Två av våra mest älskade ”midsommargubbar”, jordgubbar och potatis, tillhör de mest besprutade grödorna i Sverige.

– Forskning visar att ekologisk produktion har betydande positiva effekter för biologisk mångfald. Det finns i genomsnitt cirka 50 procent fler arter av växter, bin och andra pollinatörer i ekologisk odling, säger Anita Falkenek, vd på KRAV.

Bra mat och dryck till midsommarbuffén:

- **Potatis.** Odlingar med KRAV-märkt potatis besprutas inte med naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel. Potatis kan annars besprutas 3-12 gånger under en säsong.
- **Jordgubbar.** KRAV-märkta jordgubbar besprutas inte med naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel. Annars tillhör jordgubbar de mest besprutade grödorna.
- **Kött.** KRAV-märkt kött kommer från djur som i stor utsträckning gått på naturbete och som ätit KRAV-märkt foder. På betad naturbetesmark finns i snitt 40 olika växtarter per kvadratmeter.
- **Sill och lax.** KRAV-märkt fisk kommer från hållbart fiske.
- **Grönsaker och färska örter.** KRAV-certifierade odlingar besprutas inte med naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel.
- **Ost till bröd och grill.** KRAV-märkt ost kommer från kor som ätit KRAV-märkt foder och som i stor utsträckning betat naturbetesmarker.
- **Saft.** KRAV-märkta frukt- och bärdrycker får sin goda smak från riktiga KRAV-märkta frukter och bär – inte från konstgjorda ämnen.
- **Öl.** KRAV-märkt öl består till 100 procent av ekologiska ingredienser: malt och humle som odlas utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel.

Här kan du köpa KRAV-märkt mat och dryck till midsommar

Varumärken och återförsäljare: <https://www.krav.se/krav-markt/hitta-krav-markt/krav-markt-midsommarmat/>

Läs mer om KRAV-märkt midsommarmat

Mat och dryck med mervärden: <https://www.krav.se/aktuellt/at-battre-i-midsommar/>

Boka intervju

Intervju om KRAV-märkt mat och dryck till midsommar kan bokas med KRAVs vd Anita Falkenek, 070-209 05 82, anita.falkenek@krav.se

Pressbilder i vår pressbildbank

Pressbilder på Anita Falkenek: <https://apps.icatserver.com/krav/>

Exklusiva pressbilder på KRAV-märkt mat och dryck till midsommar:

<https://apps.icatserver.com/krav/?action=search&order=rubrik&q=midsommar&c=complete#>

Kontakt

Carina Johansson, presskontakt KRAV, 070-607 30 78,

carina.johansson@krav.se

Anita Falkenek, vd KRAV, 070-209 05 82, anita.falkenek@krav.se